

WASABI

Les restaurants japonais quartier par quartier

www.wasabi.fr

PHILIPPE MILLE

UN CHEF FRANÇAIS
CRAQUE POUR LE SOJA

COMMUNAUTÉ

RETROUVEZ WASABI
SUR FACEBOOK

MOUSSE

LES BIÈRES JAPONAISES
METTENT LA PRESSION

WAGASHI

UNE PÂTISSERIE DE RÊVE

dossier



Tél : 01 45 10 24 00
Fax : 01 45 10 24 01
commande@foodex.fr

www.foodex.fr

Importateur de produits alimentaires japonais

NOUVEAU : Sake pétillant MIO 雫



私にうれしい、
新感覚の
スパークリング清酒です。



松竹梅自慢蔵 雫
MIO

Produit dans la brasserie Shirakabegura à Hyogo

shirakabegura-mio.jp

Whisky

Sake

Shochu

Liqueurs



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.



Une rentrée en douceurs

Quel beau métier que celui de pâtissier ! Comme la musique, le langage des gâteaux est universel et permet de communiquer même si l'on ne parle pas un traitre mot de la langue de l'autre. C'est l'expérience étonnante qu'ont vécue, chacun à sa façon, le pâtissier japonais Sadaharu Aoki et le français Philippe Conticini. Le premier est arrivé à Paris en 1991 et n'a eu de cesse, depuis, d'enrichir la pâtisserie française de nouvelles saveurs rapportées de son pays : thé vert, sésame, yuzu... Associées aux classiques éclairs ou aux macarons, servis en meringue ou en ganache, ces nouveaux parfums se sont rapidement imposés en France au point d'être devenus les emblèmes du renouveau des desserts.

Le second a fait le chemin inverse : pâtissier hors-pair, inventeur notamment de la verrine multicouches, co-fondateur, en 2009, de la Pâtisserie des Rêves, il ne communique, pour ainsi dire que par le biais de ses créations sucrées. Cet automne, deux pâtisseries des rêves ouvriront au Japon, l'une à Kyoto, l'autre à Osaka et Philippe Conticini a japonisé, à cette occasion, quelques-uns de ses classiques comme le Paris-Brest (devenu Kyoto-Brest) ou le cake auquel il a associé le thé vert.

Ce retour en douceurs du Japon dans nos assiettes fait du bien et annonce, on l'espère, celui des touristes sur l'archipel. Wasabi a d'ailleurs décidé de donner l'exemple en organisant, pour la 3^e fois, le Wasabi Tour : une découverte de la gastronomie nipponne au cœur du Japon traditionnel (Kyoto) et moderne (Osaka). Du 16 au 23 février, j'aurai le plaisir d'animer ce voyage et de vous faire découvrir mes adresses les plus secrètes dans la capitale impériale (voir p. 13).

Et à ceux qui préfèrent découvrir le Japon... à Paris, Wasabi propose toujours ses cours de cuisine japonaise (sushi ou cuisine traditionnelle) avec, en cette rentrée, une nouvelle série de cours de sushi « expert » et des dégustations de saké...

Nous vous souhaitons à tous une rentrée en douceur.

Dewa, mata né !

■ COUVERTURE : JULIA HARRISON

■ RÉDACTION : AIBA KIYOSHI, LÉONOR GRASER, TINKA KEMPTNER, CATHERINE LEMAÎTRE, GUILLAUME LOIRET, PATRICK MANASSON, RAPHAËLE MARCADAL, CHIHIRO MASUI, BRIGITTE PERRIN, JEAN-LUC TOULA-BREYSSE.

■ CONSEILLÈRE ÉDITORIALE : DR KATHY BONAM (NUTRITION)

■ CONCEPTION VISUELLE : CYRILLE MORILLON

■ PUBLICITÉ : 01 42 08 50 47

■ IMPRESSION : Groupe-Morault

■ DIRECTEUR DE LA PUBLICATION : PATRICK DUVAL

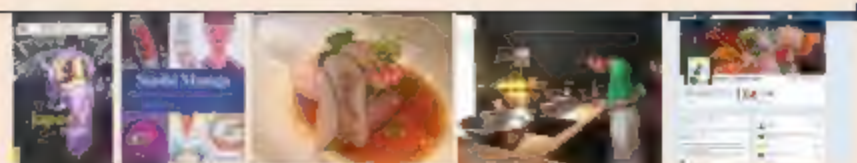
WASABI EST UNE PUBLICATION THÉMA PRESS SARL,

40 RUE DE MOUZAIA, 75019 PARIS. TÉL : 01 42 08 50 47

MAIL : wasabi@wasabi.fr

SITES INTERNET : www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com

ISSN : 1767-6142



P.4-9 WASACTUS nouveaux lieux, nouvelles tendances

RESTAURANTS : Paris : La table d'Aki, Issa Workshop, Bis, Kiku, A&M.

LIVRES : Le Japon vu du train, Sushi Manga, Je sais cuisiner le soja.

ACTUS : Wasabi sur Facebook, Cours de cuisine, dégustation de saké



P.10 WASA-VIN

Bienvenue au
Château Mont-Fuji !

P.13 WASA-VOYAGE

Découvrez le Japon
avec l'équipe
de Wasabi



P.14 PORTRAIT

Comment Philippe Mille,
chef des Crayères à Reims
s'est approprié la sauce soja

P.16-23 DOSSIER

Vers une
pâtisserie de rêve

Histoire de la rencontre
réussie entre pâtisseries
française et japonaise



P.24 MOUSSE

Les bières japonaises
mettent la pression

P.30 CARNET D'ADRESSES

Le Japon vu du train



Voilà un guide qui se démarque nettement de tous les routards et autres futés, petits ou grands, publiés jusqu'ici. Le Japon vu du train est d'ailleurs bien plus qu'un guide puisqu'il vous suggère carrément une façon inédite de découvrir le Japon en utilisant le fameux « Rail Pass » à acheter (obligatoirement) avant de partir. Une fois le fameux sésame en main, à vous les milliers de kilomètres de voies ferrées et les paysages changeants de l'archipel. Car on peut, avec le train, découvrir le Japon du nord au sud et d'est en ouest en s'arrêtant dans les grandes villes ou les petits villages. Claude Leblanc, l'auteur du guide, a sillonné le pays en empruntant à peu près toutes les lignes de Hokkaido, au nord, à Kyushu, au sud, en passant par le Tohoku, le Kanto, le Chubu et le Kansai. Pour chaque région, il indique les classiques du tourisme : sanctuaires, musées,

parcs naturels... mais aussi sources thermales (qui mériteraient à elles seules un guide à part). Claude Leblanc nous fait également partager le plaisir des *ekiben*, ces plateaux repas servis dans les trains ou dans les gares et qui, loin des horribles sandwiches servis sur nos lignes, mettent en valeur les spécialités des régions traversées. On trouve même un petit palmarès des meilleurs *ekiben* du Japon élus par un jury composé d'usagers : bœuf de Matsuzaka sur la ligne Kisei, anguille grillée sur les lignes longeant la mer intérieure ou encore bento aux huîtres dans le nord du pays...



Un guide si précis et complet qu'on se demande si on a vraiment besoin d'aller vérifier sur place !
Le Japon vu du train par Claude Leblanc. Ed. Zoom Japon. 18 €.

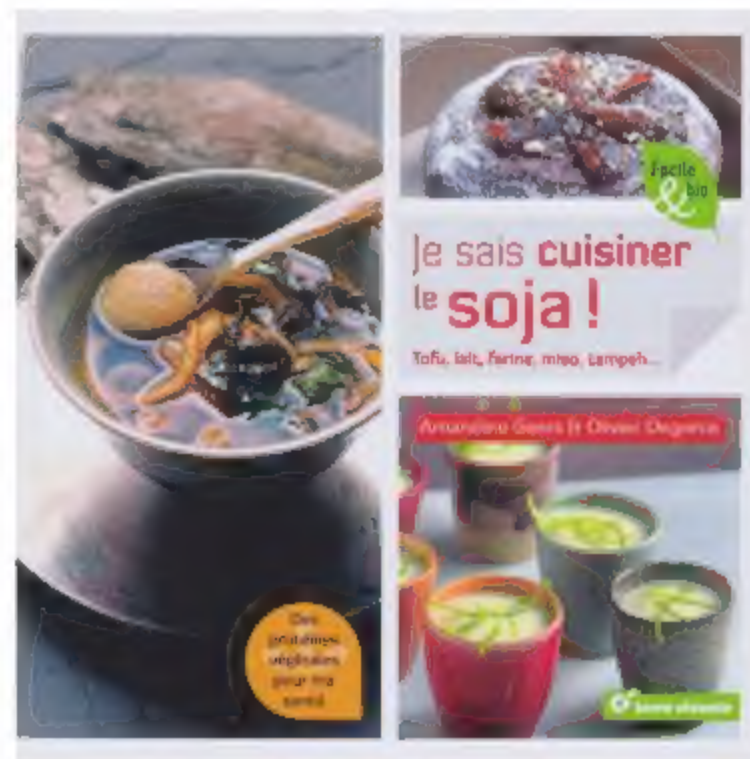
Je sais cuisiner le soja !

Publié par Terre vivante, une « entreprise coopérative » installée dans les Alpes, ce petit ouvrage pratique passe en revue tout ce qu'on peut faire avec le tofu, le lait et la farine de soja mais aussi le miso, le tempeh, le natto... bref, toutes les déclinaisons de cette graine chère aux Japonais depuis bientôt 2000 ans.

Vous apprendrez par exemple comment faire vous-même votre lait de soja à partir de graines de soja jaune puis, avec ce même lait, comment faire votre tofu. Très claire-

ment expliquées et illustrées de nombreuses photos, les recettes présentées ici sont aussi originales qu'appétissantes : risotto de tofu fumé aux courgettes, soupe de potimarron au soja biscuité et à la châtaigne, potage cru de betterave et radis noir au miso... sans oublier les desserts, tous très faciles à réaliser comme le blanc manger de soja ou la crème de tofu à la menthe et au citron vert.

Je sais cuisiner le soja d'Amandine Geers et Olivier Degorce. Ed. Terre vivante. 12 €.



Sushi Manga

D'un côté, le sushi, avec ses innombrables déclinaisons françaises (pour le meilleur comme pour le pire) de l'autre, le manga et le succès phénoménal qu'il connaît sur l'hexagone grâce, notamment, à Akira puis à Japan Expo.

Il fallait bien que ces deux mastodontes de la culture japonaise se rencontrent un jour ou l'autre ! C'est chose faite avec cet

ouvrage signé de la journaliste culinaire Chihiro Masui avec les dessins du mangaka Shisaku Nakata et les photos de Richard Haughton.

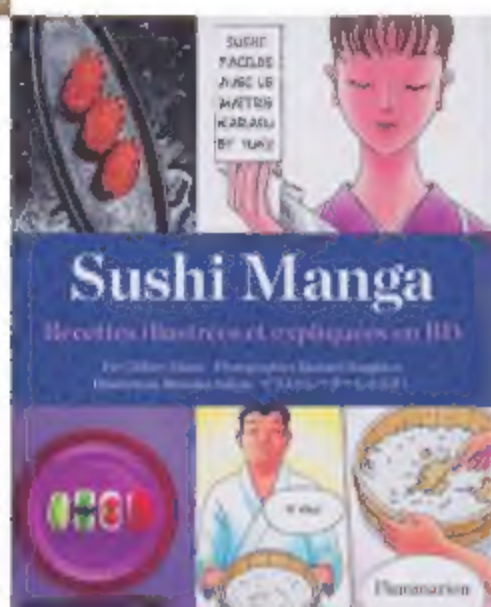
Après une entrée en matière « sérieuse » (c'est-à-dire textes et photos classiques) détaillant les ingrédients de base du sushi, Sushi manga explique à l'aide de dessins très démonstratifs comment faire des maki et des sushi (et aussi les nombreuses erreurs à ne pas commettre !).

Pour cela, Chihiro Masui a demandé à son ami, le chef Masao Karasuyama du Ben-kay, à Paris, de lui livrer tous ses secrets qu'elle nous transmet à son tour avec la complicité de la jolie Yuki, la studieuse apprentie (une façon de tacler le sexisme qui règne habituellement dans cette profession réservée aux hommes).

Une fois la technique assimilée, vous pourrez vous lancer dans l'une des recettes originales (et quelquefois très éloignées de la tradition japonaise) détaillées sur plus de la moitié du livre comme les maki au jambon blanc et concombre, le gunkan-maki au curry thaï ou au fromage de chèvre !

Un livre fort appétissant sorti presque en même temps que Gohan, la cuisine japonaise en manga (voir Wasabi 31) qui aborde quant à lui la cuisine familiale et traditionnelle.

Sushi Manga de Chihiro Masui. Ed. Flammarion. 19, 90 €. **Gohan** de Hugo Yoshikawa, ed. Théma Press. 15 €.



Yamasa, la sauce soja
qui respecte le goût du sushi



YAMASA CORPORATION
Un choix naturel

Anniversaire 40 ANS
PROMOTION

-20%

Toute l'année sur une sélection de produits en magasin!

<https://www.facebook.com/Magasin.KIOKO.Alimentation.Japonaise>

A PARTIR DE SEPTEMBRE
CHEZ KIOKO

Tous les 1er et 3ème mercredis du mois:

-20%

SUR TOUS NOS FRUITS ET LEGUMES!

KIOKO Alimentation japonaise depuis 40 ans!
THE - BUSH - NOUILLE - VASELLE - BAKE...

京子

Boutique en ligne
www.kioko.fr

Professionnels
lundi au vendredi
de 8h-16h
Tel: 01 45 21 46 99

Magasin KIOKO

46, rue des
petits-Champs
75002 Paris
Tel: 01 42 61 33 65
du mar au sam:
10h-20h
le dim: 11h-19h

Quand l'élève...

Il faudrait vraiment trouver un nom commun pour désigner ces restaurants hyper "français" (au sens de hyper réaliste) dont le chef est japonais. Car depuis quelques années, le cas s'est suffisamment reproduit pour qu'on puisse parler d'une nouvelle cuisine nippono-française. Citons, pour mémoire, les derniers en date : Kei (Wasabi N° 27), le Sot-l'y-laisse (Wasabi n°31) ou encore A&M et la Table d'Aki que nous vous présentons ci-dessous. Dans presque tous les cas, il s'agit de chefs qui ont appris leur métier auprès de Trois étoiles toujours ravis d'accueillir des Japonais en cuisine. Précis et endurants, ne faisant jamais d'histoires et mettant leur ego de côté, ces "stagiaires" sont une véritable aubaine pour les grandes maisons qui en tirent tout le profit qu'on imagine. Mais ce qu'elles ignorent, c'est que ces petites mains ont aussi des yeux et ne perdent pas une miette des techniques qu'on leur montre. Cela donne généralement des chefs de premier ordre qui, tôt ou tard, ouvrent leur propre établissement.

LA TABLE D'AKI

Un poisson au **parfum d'Ambroisie**

Akihiro Horikoshi a passé plus de 20 ans chez Bernard Pacaud, à l'Ambroisie, où il avait la responsabilité de la partie poisson. Il a décidé, sur le tard, d'ouvrir son propre restaurant, non pas au Japon mais à Paris, dans le 7^e arrondissement. Sans doute à cause de moyens limités mais on peut aussi y déceler un certain esprit « zen », Aki la joue ultra minimaliste côté décor : une salle toute blanche éclairée par une dizaine de lampes partant du centre comme une araignée de fils rouges. Le chef s'active au fond dans une étroite cui-

sine ouverte d'où il peut surveiller la salle tout en gardant un œil sur ses casseroles. Aki a travaillé entièrement seul durant les premiers mois se démultipliant en salle, au téléphone et bien sûr en cuisine. Il a tout de même fini par embaucher une serveuse (japonaise comme lui) ce qui lui permet de se concentrer sur ses poissons. Car c'est du poisson uniquement que ce chef propose sur sa carte, aussi bien au déjeuner que le soir (notre voisin, un habitué de la maison, nous glisse discrètement à l'oreille qu'Aki ne sait absolument pas cuisiner les viandes). Il faut dire que le poisson est ici traité avec une simplicité toute japonaise - grillé ou poché - et servi avec des sauces et des accompagnements suffisamment délicats pour ne pas effacer le goût particulier de chaque espèce. Ainsi, le Saint-Pierre que nous avons commandé était-il servi avec juste une noix de tapenade et quelques haricots verts tandis que le dos de cabillaud de notre hôte était revêtu d'une onctueuse sauce au fenouil légèrement safranée.

Le menu changeant en fonction de la marée, on peut revenir plusieurs fois chez Aki en étant pratiquement sûr de ne pas manger la même chose. Heureusement car avec seulement deux entrées, deux plats et un dessert proposés sur la carte du déjeuner, on en aurait vite fait le tour...

La table d'Aki, 49, rue Vaneau, Paris 7^e.

Tél. 01 45 44 43 48.

Fermé dim., lundi. Comptez 40-50 €.

Le rouget grillé au caviar d'aubergine.



ISSÉ WORKSHOP ET BIS

Déjeuner en boutique

Plat du jour à base de viande chez Bis.



saucés soja à double fermentation... Très vite, les plus grands chefs français ont pris l'habitude de venir ici faire leurs courses et quand il fait le calcul, T. Kuroda réalise avec fierté que le nombre cumulé de leurs étoiles atteint 160 !

Il faut dire qu'Issé Workshop n'est pas une épicerie comme les autres, on y entre sans vraiment savoir avec quoi on ressortira tant les tentations sont nombreuses.

Si d'aventure on y passe à l'heure du déjeuner, on résistera difficilement à celle d'une petite dégustation au milieu des rayonnages : chaque jour, M. Kuroda et son équipe proposent un bento du jour à base de viande, de poisson ou de poulet accompagnés de légumes sur le prin-

cipe du *higawari* (le menu change tous les jours) cher aux Japonais.

Récemment, M. Kuroda a fait l'acquisition d'un nouvel espace, juste en face, où il a regroupé les sakés et la vaisselle japonaise. On y déjeune également sur un comptoir en face du chef avec une formule unique à 20 € comprenant deux entrées (par exemple un sashimi de maigre et un tofu artisanal) et un plat de type familial comme ce bœuf mariné au miso (photo). Une façon comme une autre de vous mettre l'eau à la bouche.

Issé Workshop et Bis, 11 et 10 rue Saint Augustin Paris 2e.

T. 01 42 96 26 74. Ouv. Tlj de 11h à 19h 30.

TAKAOKAYA

Nori

*cultivateur
et fabricant depuis
1890.*

Thé vert de Shizuoka

*ISO 14001
Restauration & détail*



Tél. - Fax :

01 30 90 80 64

le-maitre.franck
@
wanadoo.fr

Distribué par FOODEX

A&M

Discrètement nippon

C'est en 2000 que Tsukasa Fukuyama s'est vu confier les rênes de ce restaurant fondé en association par deux stars de la gastronomie parisienne : Jean-Pierre Vigato (Apicius) et son beau-frère François Grandjean (Marius) d'où ce nom en forme d'initiales : A & M.

Fasciné par la cuisine française, Fukuyama arrive en France à l'âge de 22 ans avec en poche son diplôme obtenu dans une école de cuisine d'Osaka. Il n'a aucun mal à se faire embaucher dans les plus grandes maisons où il met en pratique ses connaissances. Jean-Pierre Vigato le remarque et lui offre

très vite des responsabilités à l'Apicius avant de lui proposer A&M.

Fukuyama revisite alors les grands classiques de la cuisine française comme le pressé de tête de veau tiède, sauce ravigote ou encore le hachis Parmentier de joue de bœuf qu'il japonise en les allégeant tant au niveau de la présentation que des calories ! Sa cuisine exprime les goûts et les couleurs classiques avec des nuances de parfums japonais : à une galette de pied de porc il ajoute la vivacité du gingembre, sur un poulet grillé fermier ou dans un bouillon de volaille, il ose l'acidité du yuzu...

Le menu de base à 34 euros qui change



L'entrée du menu
à 34 €

régulièrement, est une très bonne façon de faire connaissance avec la cuisine de Fukuyama avec, par exemple, le jour de notre passage, une délicate crevette nappée d'une onctueuse crème de céleri et une daurade toute simple aux petits légumes. Si le magret de canard aux framboises nous a moins convaincus, nous avons beaucoup apprécié, en revanche, l'originalité des desserts comme le très réussi sorbet au fenouil.

A&M, 136 bd Murat, T. 01 45 27 39 60.
Fermé sam. midi, dim.

Kiku

Saison 2

On a connu le Kiku des débuts (2009), celui du chef Kai, salué à juste titre par la presse unanime comme l'un des meilleurs Japonais ouvert à Paris au cours des dix dernières années. Entretemps, Kai est reparti à Londres et le restaurant a patiné quelques mois avant de redémarrer de plus belle sous la houlette de Tam, chef vietnamien formé à la japonaise et qui a passé les trois dernières années dans les meilleurs « gastros » de la capitale : le Ritz d'abord et, plus récemment, le Mandarin de Thierry Marx. Tam a totalement refait la carte de Kiku, la simplifiant en deux menus (35 et 55 €) qu'il renouvelle toutes les trois semaines environ pour ne pas lasser les clients. La farandole des entrées est un véritable enchantement, tant au niveau visuel que gustatif : maquereau cuisson basse température, radis et fleur

d'oignon, saumon émietté au daikon vinaigrette de yuzu, tempura de crevettes, vinaigrette de coriandre « à la minute », tartare de daurade royale sauce miso... S'ils s'éloignent un peu de la pure tradition japonaise, les plats composés par Tam osent d'audacieuses associations comme en témoigne le cabillaud servi avec une purée de betterave rouge au porto ou le magret de canard fumé qu'accompagne un chutney d'umeboshi (prune salée) et une purée de patate douce. Trop copieux ? Peut-être mais pas assez, en tout cas pour résister au dessert : ce jour-là, une glace au haricot rouge flottant sur une émulsion de sésame et accompagnée de figues pochées au vin rouge... On tuerait pour moins que ça !

Kiku, 56, rue Richer, Paris (IXe), T. 01 44 83 02 30. F. dimanche.

Quelques
nouveaux plats à
la carte de Kiku.



Web

Wasabi le goût du Japon sur Facebook

La périodicité trimestrielle de Wasabi peine à combler votre appétit pour la culture culinaire japonaise ? Connectez-vous sur notre page Facebook alimentée presque chaque jour par notre équipe en petits échos nippon-gourmands ou en découvertes de nouveaux restaurants. Vous y trouverez également des interviews de chefs et des articles du prochain Wasabi en avant-première !

Lancée fin juillet 2012, la page Facebook de Wasabi a réuni, en quelques semaines, plusieurs centaines de « fans » de gastronomie nipponne qui peuvent désormais, par ce biais, communiquer et échanger sur ce thème. Inscrivez-vous, faites-nous part de vos découvertes et invitez vos amis à rejoindre notre réseau social. Adresse de la page : <http://www.facebook.com/pages/Wasabi-Le-gout-du-Japon>.



Signalons également aux internautes la refonte totale de notre site wasabi.fr, plus clair, plus beau (du moins nous l'espérons) et plus facile d'utilisation. Vous pouvez notamment y feuilleter tous les anciens numéros de Wasabi.

COURS DE CUISINE JAPONAISE

Cuisine végétarienne, d'Okinawa ou de sushi...
A vous de choisir

■ Du 15 au 21 novembre, l'association Jipango organise son 7^e atelier de *shojin ryori*, la cuisine de moine végétarienne, animé par Mari Fujii qui vient tout spécialement de Kamakura pour cette occasion. Les cours auront lieu en soirée et seront tous suivis d'une dégustation.

■ du 26 novembre au 1^{er} décembre l'association vous invite à découvrir une cuisine japonaise plus contemporaine et surtout facile à préparer. Les cours seront donnés par Mayumi, japonaise résidant en France, qui insistera sur la présentation des plats et vous confiera de nombreuses astuces pour des préparations rapides.

■ Enfin, 2 soirées sont program-

mées autour de la cuisine d'Okinawa : le 26 novembre au soir, Jipango propose une conférence du docteur Jean-Paul Curtay, auteur de « Okinawa, un programme global pour mieux vivre » et du Dr Rose Razafimbelo. Le 1^{er} décembre au soir, vous pourrez assister à un concert et des danses. Des plats typiques d'Okinawa seront servis aux participants.

■ Programme complet et inscriptions sur : www.jipango.com/nov2012/salonideesjapon

De son côté, l'école de sushi créée par Wasabi en 2009 lance, à partir du 23 septembre, une nouvelle série de cours « experts » destinés à ceux qui ont déjà suivi le premier cursus ou qui connaissent déjà bien les sushi. Au programme, des cours de 2h 30 avec de l'anguille, des œufs de saumon et des sushi de saint-Jacques et, en final, une initiation au saké.

A ceux qui veulent devenir professionnels, Wasabi propose désormais une formation de 5 jours incluant un stage hygiène (reconnu HACCP) et une journée dans un restaurant. Rens. : www.wasabi.fr et www.chef-sushi.com.

Une coupe de saké chez Depardieu

À l'initiative de Toshiro Kuroda (Issé Workshop), d'Olivier Pousier (meilleur sommelier du monde en 2000) et de l'acteur Gérard Depardieu, une dégustation de sakés de grande qualité aura lieu les 29 et 30 septembre dans l'hôtel particulier de l'acteur à Paris. Le but ? En finir une fois pour toutes avec les idées reçues sur le vin de riz. Les amateurs pourront goûter une centaine de sakés différents présentés par 20 producteurs venus des grands terroirs du Japon.

Plusieurs chefs français seront présents pour proposer différents accords mets-saké. Entrée : 30 € pour une journée, 60 € pour 2 jours. Le 1^{er} octobre, une journée réservée aux professionnels sera également organisée. Billets en vente sur www.workshop-issei.fr

NICHIJÔ

Le riz idéal pour les SUSHI

にちじょう 寿司好適品種米

Distribution en France
Exo Cash & Carry
20 avenue d'Ivry 75013 Paris
Tél. : 01 53 82 72 00

Bienvenue au Château-Mont Fuji !

ET SI LES GRANDS CRUS JAPONAIS
DÉBARQUAIENT EN FRANCE !
CERTES, L'ARCHIPEL N'EST PAS ENCORE
AUSSI CÉLÈBRE POUR SES VINS QUE POUR
SES SAKÉS MAIS CERTAINS CÉPAGES TELS
LE MAGREZ-ARUGA KOSHU, CULTIVÉ SUR
LES PENTES DU MONT FUJI, ÉTONNENT
PAR LEUR CARACTÈRE ET LEUR
PERSONNALITÉ.

Par Patrick
DUVAL

Né de l'association entre le Bordelais Bernard Magrez et le viticulteur nippon Yuuji Aruga, ce vin 100% japonais, n'est produit qu'en quantités minimes mais il pourrait bien annoncer, pour les années à venir, une production nipponne de grande qualité. Pour Wasabi, Bernard Magrez revient sur son « aventure japonaise » qui tient une place à part dans son empire viticole riche de quelque 40 châteaux dont 5 en copropriété avec l'acteur Gérard Depardieu...

Très lié à Joël Robuchon, c'est pourtant chez Alain Ducasse, au Plaza Athénée, que Bernard Magrez, 74 ans, nous a reçus. Le cheveu argenté, impeccablement coiffé, cravate Hermès et costume sombre, le « compositeur de vins rares », comme il se présente, ne cache pas sa fierté d'être le premier (et jusqu'ici le seul) Français à posséder - et à signer - un grand vin nippon.



Les grappes sont tenues loin du sol à cause de l'humidité.



W Comment vous est venue l'idée d'investir dans un vignoble japonais ?

Bernard Magrez : Cela fait plus de trente ans que je vais au Japon, pays que j'apprécie beaucoup pour sa culture et son raffinement. Nous y sommes présents comme importateur de vins depuis de très nombreuses années et lorsque l'occasion s'est présentée, en 2008, d'acheter un vignoble, je n'ai pas hésité. D'autant que Yuuji Aruga était un viticulteur extrêmement respecté qui produisait depuis de nombreuses années des vins qui comptent parmi les meilleurs du Japon. A chaque fois que je me suis associé, cela a toujours été, d'abord, l'histoire d'une rencontre et c'est encore le cas ici.

W Est-ce que votre intention, en achetant un vignoble japonais, n'était pas avant tout de faciliter le développe-

ment de vos ventes de vins (français) sur l'archipel ?

Bernard Magrez : Cela a compté, bien sûr, car les Japonais sont très sensibles à ce type de démarche. Qu'un viticulteur bordelais ne se contente pas de vendre sa production mais soit capable d'investir sur un produit national, c'est sans doute, pour les Japonais, une marque de confiance. On gagne de la crédibilité. Mais cette motivation « stratégique » ne pèse pas plus de 30% dans la décision. La principale raison c'est que j'aime le challenge qui consiste à produire un très bon vin dans un pays qui n'est pas a priori connu pour cela. C'est dans cet esprit que je suis allé en Argentine, en Chine ou au Japon. De plus, je pense qu'on peut apprendre dans chaque pays. Dans le cas du Japon, nous avons été impressionnés par le pragmatisme des viticulteurs. Nous ■

■ ■ ■ avons même découvert certaines techniques de stabilisation que nous ne connaissions pas.

Wasabi : Quelles sont les caractéristiques du vignoble que vous avez acheté ?

■ Bernard Magrez : C'est un domaine de 6 hectares situé au pied du célèbre Mont Fuji sur un terrain légèrement en pente. Dans un pays humide comme le Japon, cela permet à l'humidité de s'évacuer au lieu de stagner au pied des vignes. Celles-ci sont palissées en pergolas appelées Tanashiki-saibai. Ce type de culture présente le double avantage de faciliter la récolte et de tenir les grappes loin du sol. Le cépage utilisé s'appelle « Koshu ». Il est originaire du Caucase et a été apporté au Japon par des moines bouddhistes via la route de la soie. Il est utilisé pour la production de vins blancs secs, moelleux ou effervescents. Nos vignes ont une vingtaine d'années.

Wasabi : Le Koshu rappelle-t-il certains vins français ?

■ Bernard Magrez : On y retrouve quelque chose du Sauvignon blanc cultivé dans la région bordelaise et du Semillon avec, en plus, des notes d'agrumes et de kiwi et une belle

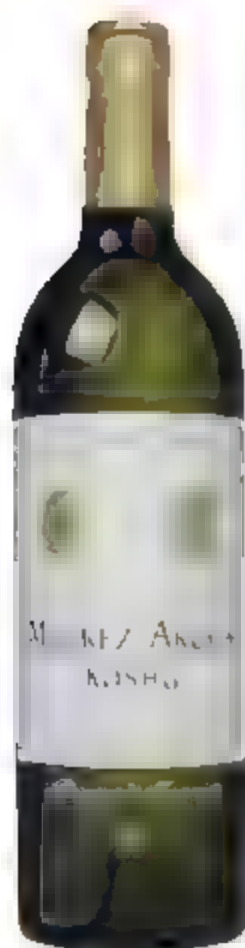
acidité. C'est pour lui conserver sa fraîcheur, sa race et son élégance que nous le mettons en bouteille rapidement. C'est un vin qui se boit jeune.

Wasabi : Où le vin est-il vendu ? Peut-on facilement le trouver en France ?

■ Bernard Magrez : La production est assez faible : actuellement nous produisons environ 10 000 bouteilles/an ce qui en fait un produit rare. Il est vendu au Japon, bien sûr, mais également en Angleterre et aux États-Unis. En France, on ne le trouve que dans notre boutique parisienne (et depuis peu, au Bar à sushi, dans le 8e arrondissement. Ndlr).

Wasabi : N'est-ce pas un peu paradoxal, dans un pays de vin comme la France, de proposer un vin japonais ?

■ Bernard Magrez : Que ce soit au Japon ou en France, le vin est devenu un produit extrêmement « statufiant ». C'est vrai au Japon où l'on a vu, ces dernières années, se multiplier les cours d'œnologie. Mais c'est vrai également en France où servir un vin rare à ses invités est un signe d'élégance et d'attention aux autres qui est très apprécié. ■



Un vin fait pour les poissons

les d'ananas et de yuzu

Karine Valentin, chef de la rubrique vins à Cuisine et vins de France, a goûté pour Wasabi, le Magrez-Aruga, cuvée 2009

Le vignoble japonais est-il un Eldorado de vins rares et fins destinés à un marché d'initiés ? En explorant les ressources du très exotique Koshu, le cépage de la région de Yamanashi, on est obligé de constater les similitudes avec certains de nos raisins. Un peu comme si le fruit avait pris aux différents cépages français un trait de leur caractère. Entre un riesling sec et un sauvignon blanc l'équilibre subtil ne vient-il pas du terroir ? La preuve par le goût.

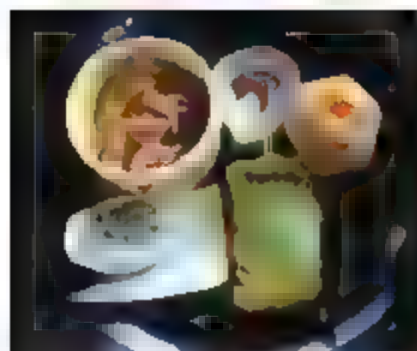
Servi frais mais pas trop pour éviter de bloquer les arômes, le blanc s'étoffe dans le verre à 11 degrés. Son bouquet puissant déploie d'abord des notes de fruits exotiques (ananas) et florale, du type d'un sauvignon, puis une pointe minérale un peu pétrolée similaire aux notes de riesling. Le palais velouté, rond et gras évoque le chardonnay avec des saveurs de pampremousse, d'agrumes, de yuzu et une pointe d'amande. Enfin, en finale le terroir revient avec cette fin de bouche étincelante et légèrement fumée. Fait pour les poissons, il préfère toutefois les plus gras d'entre eux et sera parfait avec le bœuf cru.

Participez au PROCHAIN VOYAGE « CULTURE ET GASTRONOMIE » de Wasabi au Japon

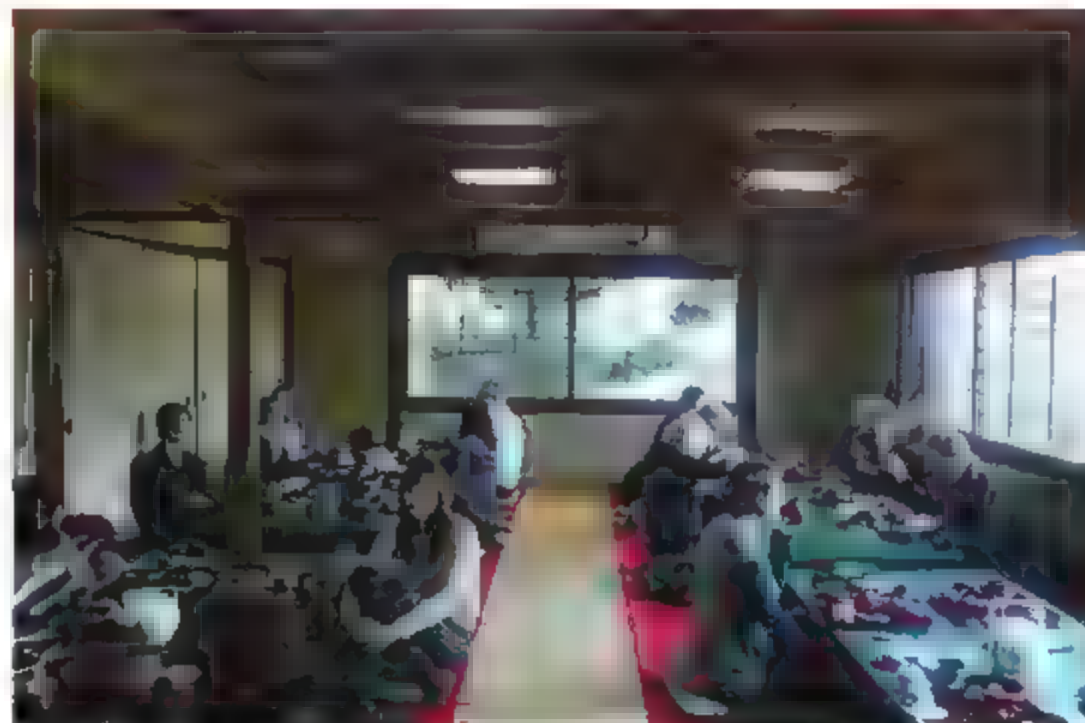
C'EST DÉCIDÉ, APRÈS UN AN DE PAUSE,
WASABI REPREND SON VOYAGE ANNUEL
DE DÉCOUVERTE DE LA GASTRONOMIE
JAPONAISE... AU JAPON !

Du 16 au 23 février 2013, en compagnie de Patrick Duval, rédacteur en chef de Wasabi, vous découvrirez les adresses secrètes de la rédaction à Kyoto, Nara et Osaka. Vous aurez ainsi le plaisir de goûter à des spécialités inconnues en France comme la cuisine kaiseki (haute cuisine de Kyoto servie dans le cadre d'une magnifique villa privée), la cuisine bouddhiste zen à méditer au cœur d'un temple verdoyant coupé du monde, sans oublier le fameux fugu, un poisson qui, mal préparé, peut tuer 40 personnes... Mais pas de crainte à avoir, là encore, Wasabi connaît les bonnes maisons !

Outre les plus beaux temples et jardins de Kyoto, nous visiterons Nara, première capitale du pays, où des centaines de daims apprivoisés se promènent en liberté, et Osaka, mégapole peut-être encore plus folle que Tokyo avec ses galeries marchandes en forme de gigantesque fourmilière, ses quartiers de nuit et de jeu et surtout ses délicieuses spécialités locales (Osaka passe à juste titre pour la capitale des gourmets)



Passage sans transition d'un dîner traditionnel à un cours de cuisine déjanté



Enfin, véritable clou du voyage, vous participerez à un cours de cuisine japonaise moderne inoubliable avec l'un des chefs les plus talentueux du Kansai.

Déjeuner de cuisine bouddhiste dans un temple zen

Détail du voyage et réservations sur le site www.wasabi.fr (rubrique Actualités).

Vivre le Japon

Bien plus qu'un voyage

Le Japon à la japonaise !

Découvrez nos 25 maisons à louer

à Kyoto



à Tokyo



Et aussi

- ➔ le train illimité grâce au **Japan Rail Pass**
- ➔ des **circuits** à la carte
- ➔ des **voitures à louer** **nouveau**

Vivre le Japon à Paris

30, rue Sainte-Anne, Paris 1er
Ouvert du lundi au samedi
Tel : +33(0)1 42 61 60 83

Visitez notre site :

www.vivrelejapon.com

Quand la Champagne accueille le shoyu

POUR CERTAINS CHEFS, LE JAPON EST BIEN PLUS QU'UNE TERRE D'INSPIRATION BRANCHÉE. PHILIPPE MILLE, CHEF DOUBLEMENT ÉTOILÉ DES CRAYÈRES À REIMS, Y A TROUVÉ SA FEMME, SA SÉRÉNITÉ ET SA SAUCE PRÉFÉRÉE, LE SHOYU.



Par Tinka KEMPTNER **“J**ardins à la française, hommage à Le Notre » : l'œuvre pour laquelle Philippe Mille remporte le Bocuse de bronze en 2009 ne laisse guère deviner son attachement au Japon. Pourtant, qu'il dit jardins à la française, dit rigueur, netteté, végétal - des ingrédients qui ne dépareillent pas dans une cuisine nipponne, tout au contraire ! Il le découvre pour la première fois aux fourneaux du restaurant tokyoïte Sens & Saveurs, où il fait un passage éclair pour « mieux comprendre les techniques et produits des Japonais ». Leur façon « d'attaquer un produit » l'obsède. Tout comme celle de découper les poissons, de cuire et assaisonner les légumes surtout. « Les Japonais ont un palais très poussé, ils savent détecter des subtilités et reconnaître des accords parfaits mieux que personne ! »

Une telle subtilité mérite qu'on se frotte à elle. Dès que son emploi du temps serre de chef des Crayères le lui permet, Philippe Mille file au Japon approfondir l'immersion. Celui qui a débuté son métier par la pâtisserie et ses exigences de précision s'y plaît. Il y retourne tous les ans avec sa femme, « pour la cuisine, les paysages et la simplicité ».

Dans le garde-manger japonais, le Sarthois de 35 ans forme par Frédéric Anton, Michel Roth et Yannick Alleno glane une profusion de merveilles. Il les emploie par touches subtiles. Les algues kombu aromatisent l'eau de cuisson des ormeaux, les feuilles de shiso tapent les cerises, le saké réveille une gelée de coquilles, les feuilles de sakura (censier japonais) enrobent et parfument une viande ou un foie gras... Mais le fil nippon le plus récurrent de sa cuisine est le shoyu. « La sauce soja est beaucoup plus qu'un liquide aromatique, il y a de la matière, du velouté... Avec son côté umami, elle apporte de



Roulés de pommes elstar au caramel de pomme et sauce soja sucrée

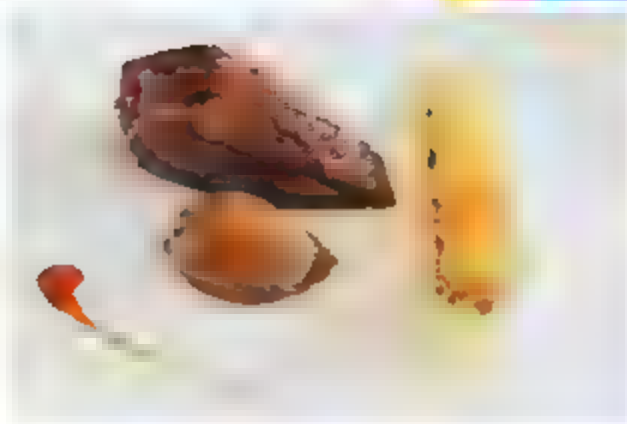
Ingrédients pour 4 personnes

4 pommes Elstar
50 g de sucre
200 g de sucre
½ citron
300 g de jus de pomme
100 g de crème liquide
10 g de pectine
2 g de fleur de sel
10 cl sauce soja sucrée
50 g de sucre cristallisé
20 g d'eau

■ À l'aide de la dérouleuse détailler des bandes de pommes de 30 cm de long. Faire bouillir 500 g d'eau avec 50 g de sucre, débarrasser puis ajouter les bandes de pomme. Réaliser le caramel en cuisant 40 g d'eau avec 200 g de sucre et 3 gouttes de jus de citron, une fois la coloration atteinte déglacer avec 300 g de jus de pomme bouillant puis 100 g de crème, verser en pluie la pectine mixer puis cuire à nouveau à forte ébullition pendant deux minutes, ajouter la sauce soja sucrée. Couler cette gelée sur une feuille de papier guitare. Ajouter de la fleur de sel. Lorsque la gelée est prise, la poser entre deux bandes de pomme et rouler le tout. Remettre au frigo puis détailler en tubes de 3 cm de haut. Cuire le sucre cristallisé avec l'eau jusqu'à 121°C puis couler ce sucre cuit sur une plaque, refroidir puis détailler en rectangle de 4 cm sur 10 cm. Dresser sur assiette avec les rouleaux de pomme. Décorer avec la tuile de sucre bulle

la sérénité et de l'équilibre aux plats, elle enrobe et lie le tout. Sans oublier que son côté onctueux permet d'ajouter moins de matières grasses, elle arrondit le goût sans alourdir la facture calorique ! »

Il emploie cette sauce miracle de deux façons crues, pour relever le goût des légumes primeurs à peine blanchis par exemple ; caramélisée, pour approfondir les arômes d'une viande notamment. Car



Poitrine de pigeon laquée teriyaki, asperges blanches, mini pommes soufflées, jus de cuisson lié à la purée de dattes

Ingrédients pour 4 personnes

4 pigeons
2 dl de sauce marinade Teriyaki
4 asperges blanches
120 g de pommes de terre
20 g de dattes sèches
■ Rôtir les filets de pigeon, au 2/3 de la cuisson dégraisser puis déglacer avec la sauce marinade Teriyaki et laquer les filets. Éplucher puis cuire les asperges blanches à l'eau bouillante salée. Détailler les pommes de terre à l'aide d'un emporte-pièce de 3 cm de diamètre sur une épaisseur de 0.5 cm. Les frire une première fois à 165° en les remuant et ensuite à 180°. Poser les pommes de terre soufflées sur les asperges. Disposer le filet de pigeon sur un côté de l'assiette puis de l'autre les asperges. Lier le jus de cuisson avec les dattes réduites en purée.

Une sauce, quatre idées

■ Portez à ébullition 50g de miel, 20 g de vinaigre, 10 g de sucre et 30 g de sauce soja dans un litre de bouillon de canard. Versez le tout sur des lamelles de daikon, laissez refroidir. Le daikon reste légèrement croquant. Une touche aigre-douce parfaite pour contrebalancer un poisson gras comme le thon ou le saumon !

■ Glacez des carottes nouvelles avec de la sauce soja jusqu'à ce qu'elles caramélisent puis saupoudrez de miettes de pain d'épice.

■ Faites revenir des haricots verts juste blanchis dans de la sauce soja et du jus de rôti avec des oignons nouveaux. Au dernier moment, ajoutez des morceaux de pêche et des amandes effilées.

■ Laquez un poisson avec le jus d'un pamplemousse et trois cuillères à soupe de sauce soja puis braisez-le

Philippe Millé aime tout autant le four que la mandoline et l'épluche-légumes. « J'aime nourrir les viandes et les poissons, les arroser, les bichonner, bref les cuisiner, pour nobiliser leur goût et l'approfondir, sans le dénaturer ». Trait d'union entre le cru et le cuit, le Japon et la France, la sauce soja est l'un des (nombreux) secrets de fabrication de ce chef élu Meilleur Ouvrier de France en 2011. ■

France-Japon : vers une pâtisserie de rêve !

Rien de plus éloigné, en apparence, d'un Paris-Brest qu'un yokan aux haricots rouges. Pourtant, quelques pâtissiers japonais et français de talent ont réussi l'improbable rencontre. C'est ainsi que sont nés, par exemple, l'Eclair au thé vert de Sadaharu Aoki ou le « Kyoto-Brest » de Philippe Conticini...

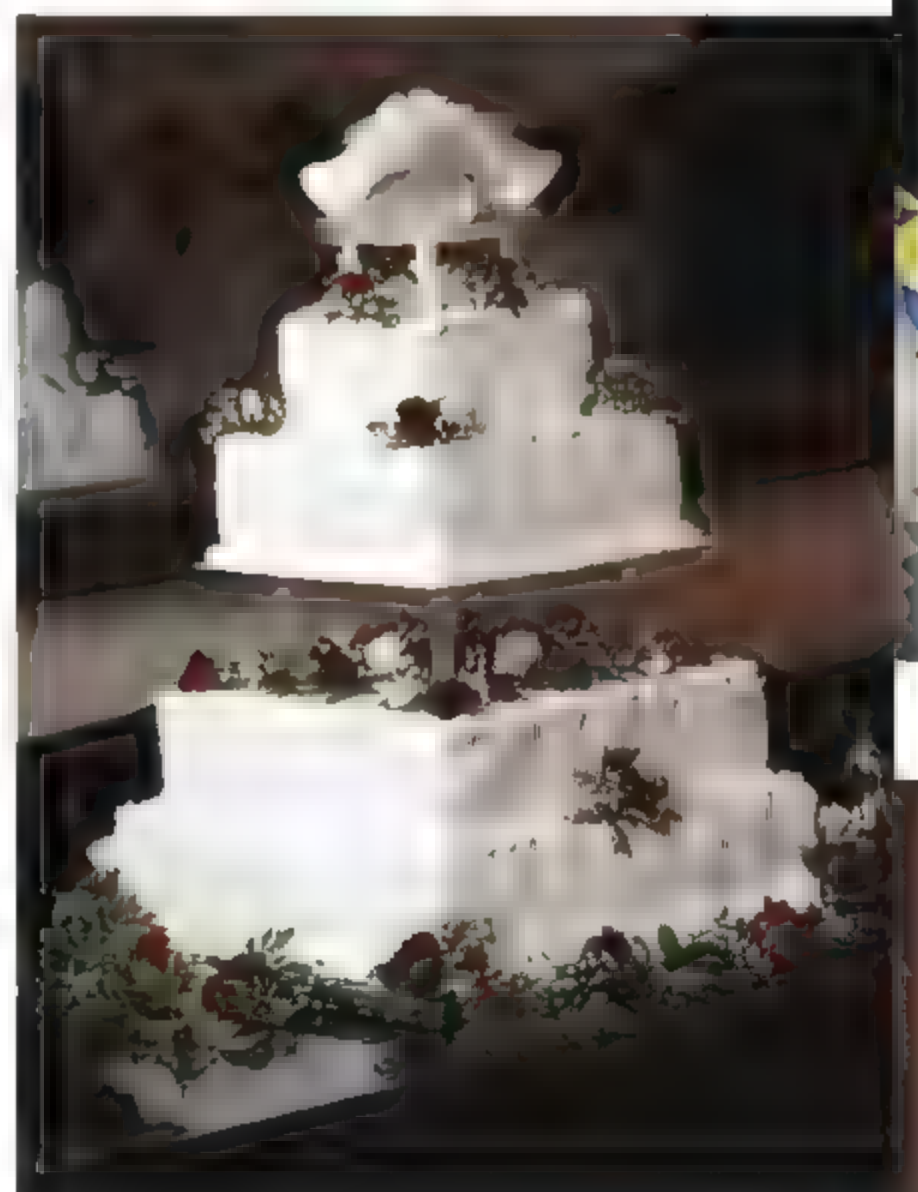
Par Jean-Luc
GUILLOT

En France, la pâtisserie prend ses lettres de noblesse au début du XIXe siècle grâce à un certain Antonin Carême (1783-1833), inventeur de la pièce montée. Ce Parisien qui considère la pâtisserie comme une branche de l'architecture, révolutionne l'art des desserts en mettant en scène des compositions d'une rare complexité. De génération en génération, ses successeurs poursuivent cette quête de nouveauté rivalisant d'imagination et d'originalité.

Au Japon, l'histoire de la pâtisserie est à l'opposé de la nôtre (et de Lenôtre !). Tout d'abord, le concept même de dessert est quasi inconnu sur l'archipel et si, parfois, un fruit conclut un dîner, les gâteaux, eux, ne sont jamais servis en fin de repas. Pour les Japonais, ces « douceurs » ne se dégustent en effet qu'à l'heure du goûter ou, mieux encore, lors d'une cérémonie du thé dont elles atténuent l'amertume.

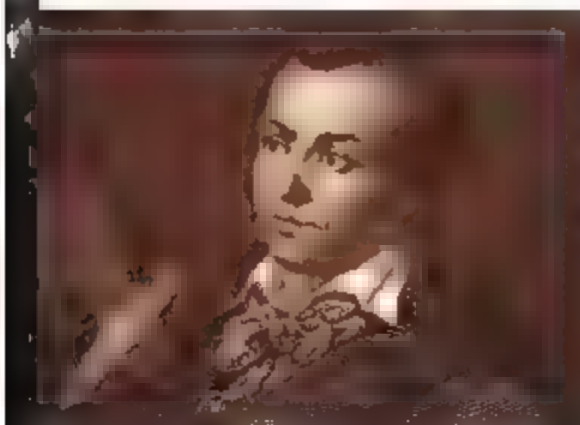
Cela n'empêche pas certains Japonais d'être fascinés par la pâtisserie française au point d'y consacrer leur vie. C'est le cas de Keiko Nagae.

Après avoir fait ses classes chez Ladurée, elle a été pâtissière dans de grands hôtels pa-





Une pâtisserie japonaise dans un grand magasin de Tokyo



Antonin Carême, inventeur de la pièce montée, considère la pâtisserie comme une branche de l'architecture

riens puis chez Pierre Gagnaire au Balzac. Aujourd'hui consultante, Keiko s'est initiée à la langue de Gaston Lenôtre en Suisse avant de rejoindre la Sorbonne. Cette femme de goût considère la pâtisserie française comme plus sophistiquée et complexe que la pâtisserie japonaise.

« Il y a en France une culture et une tradition qui reposent sur une évolution constante, une volonté d'innover. Alors qu'au Japon, la

- pâtisserie est surtout liée à la tradition de la cérémonie du thé. »

Keiko leur trouve cependant un point commun : « Quand un gâteau est beau, il doit être bon, sinon c'est une grande déception. Sans goût, il n'y a pas d'émotion. »

L'histoire de la pâtisserie japonaise remonte aux alentours du VIII^e siècle. L'aventure sucrée de l'empire insulaire a commencé avec les gâteaux chinois. A cette époque, le sucre, importé de Chine, était une denrée rare et chère. Quand il n'était pas considéré comme un médicament, il servait d'offrande aux divinités. Les friandises étaient donc réservées à la cour impériale et aux cultes religieux. L'arrivée des premiers Européens, au XVI^e siècle, accélère les échanges commerciaux. Le sucre demeure une marchandise capitale parmi les produits importés. Et cela même durant la fermeture du pays, du XVII^e au XIX^e siècle, car des navires hollandais et chinois étaient les seuls autorisés à poursuivre le débarquement des biens et des denrées



La pâtisserie chinoise est à l'origine de la japonaise

dans la rade du port de Nagasaki. Imprégnée de l'esprit bouddhique de l'école de méditation zen, la cérémonie du thé, « expression la plus élevée du culte de l'instant présent au Japon », selon l'essayiste et historien Shûichi Katô (1919-2008), célèbre l'harmonie. Là, dans ce rituel codifié, formalisé par le maître

Une pâtisserie française au sous-sol d'un depâto (grand magasin)



de thé Sen no Rikyû (1522-1591), une pâtisserie accompagne la précieuse et onctueuse boisson à base de thé vert en poudre. La douceur sucrée, appelée *omogashi*, contraste avec l'amertume du breuvage. Le gâteau participe de cette pratique sociale et artistique. Il représente la saison du moment. Le pâtissier, au gré des mois, s'inspire de la nature, des fleurs, des oiseaux, des feuillages. Ses créations évoquent une branche fleurie de cerisier, le murmure d'une vague, un érable flamboyant ou des flocons de neige. Une expérience des sens qui nourrit l'âme japonaise. Au Pays du Soleil levant, c'est durant l'époque Edo (1603-1867) que la pâtisserie connaît son plus vif essor. Les gâteaux *manjû* (une brioche farcie à la pâte de haricots sucrés) autrefois seulement confectionnés dans les temples et monastères bouddhiques s'invitent dans les maisons des citadins. Ingrédient coutumier de la pâtisserie nipponne, les haricots azuki entrent dans maintes compositions gourmandes dont en premier lieu les classiques *yôkan* (une pâte gélifiée de haricots, de sucre et de agar-agar) ou les *dora-yaki* (crêpes sucrées riches en œufs fourrées de fèves azuki, enrichies de miel ou de sirop), meilleurs, dit-on, quand elles sont croquées chaudes. Selon des croyances anciennes, ce haricot à la robe rouge foncé, désigné dans l'archipel comme le « rubis de la terre », protégerait du mauvais sort. Les *wagashi*, signifiant littéralement gâteaux japonais, se divisent en trois familles. Les fragiles et subtiles *namagashi*, gâteaux non cuits, composés d'ingrédients frais sans matière grasse ajoutée, sont à consommer rapidement. Ils symbolisent l'éphémère de l'existence. Les *han-namagashi* (gâteaux mi-frais), à l'exemple des *yôkan*, sont réalisés à base de produits secs. Les *hi-gashi* (gâteaux secs et confiseries) sont généralement des sucreries pur jus.

Les *mochigashi* rythment le calendrier des grands et des petits. Ces préparations à base de *mochi* (un gâteau de riz gluant cuit à la



HIKARIMISO
www.hikarimiso.com

Découvrez le goût authentique
et les bienfaits sur la santé du
VRAI MISO JAPONAIS

HIKARI MISO Co., Ltd.
4848-1 Shimosuwa, Suwa-gun, Nagano 393-0041 JAPAN
URL www.hikarimiso.com

Distribution en France sur licence S&P
info@shankenserver.com www.hikarimiso.com
Distribution en France:
Eco Cash & Carry, 20-28 Avenue d'Ivry 75013 Paris ecocash@wanadoo.fr

Le Kyoto-Brest de
Philippe Conticini est
à déguster cet
automne à la Pâtisserie
des Rêves à Paris



© photo Nicolas Mathieu



vapeur, pétri et pilé) renvoient aux rites du shintô - religion originelle du Japon de type chamanique vouant un culte respectueux aux *kami*, « êtres supérieurs à la condition humaine » incarnant les forces de la nature. Pour le nouvel an, véritable fête familiale, le *mochi* s'apprécie saupoudré de farine de soja sucré ou garni de pâte de haricot rouge ou salé. En cette période, plusieurs galettes de *mochi* (*kagami-mochi*), les unes au-dessus des autres, de la plus grande à la plus petite, sont dressées sur des autels en hommage à la divinité du riz. Pour la fête des poupées (3 mars), la célébration de l'équinoxe, la fête des garçons (5 mai) et pour la fête de Bon (15 août) qui honore les âmes des défunts, les *mochi* prennent différentes formes et apprêts.

La pâtisserie Toraya avec ses cinq siècles d'histoire et quelque trois mille recettes répertoriées dans ses archives, est fournisseur officiel de la cour impériale depuis le XVI^e siècle. A Paris, la seule succursale hors du Japon, Junko Ichihara, gérante de Toraya France, œuvre comme une ambassadrice du bon goût japonais et de sa culture. Elle révèle en France, en Europe et au Moyen-Orient que le bonheur peut se trouver dans les *wagashi*. « A la différence de la pâtisserie française, nous n'utilisons ni beurre ni crème. Peu calorique, la pâtisserie japonaise est saine et simple. Elle varie selon les provinces. Comme nous avons coutume de rapporter suite à un voyage une spécialité régionale, souvent nous choisissons des pâtes-

ries. » Depuis 1980, la boutique-salon de thé Toraya Paris est réputée pour ses *namagashi* et ses *yōkan* aux fruits ou au chocolat. Ces derniers ne sont en vente que rue Saint-Florentin, comme les macarons aux parfums japonais (thé vert, sésame noir, azuki, farine de soja grillé, en japonais *kinako*) réalisés par Sadaharu Aoki avec une recette à base de crème au beurre exclusive pour Toraya Paris. Depuis 2003, plusieurs Toraya Café ont fleuri à Tokyo. Un concept radicalement contemporain qui met au goût du jour des saveurs et des ingrédients ancestraux. Pâte à tartiner ou à cuisiner d'azuki, fondant et gâteau cacao-azuki, castella aux azuki blancs, cake aux fruits et aux noisettes, nouveaux desserts et biscuits fins bouleversent les us perpétués par la maison mère. Toraya est entrée dans le XXI^e siècle.

À Paris, le pâtissier Sadaharu Aoki a l'élégance des gens heureux. Heureux de bien faire, de transmettre et de poursuivre une quête du meilleur. Son idée est de concilier les fondamentaux de la pâtisserie française à des goûts qui fleurissent bon le Japon. Sa pâtisserie, telle la calligraphie d'un maître, à la beauté du dehors et du dedans. Un art qui flirte avec l'excellence. Le jeu des textures, le geste juste, la subtilité des goûts reflètent la méditation gourmande d'un esthète aussi dynamique que créatif. Après avoir travaillé pour différents établissements, il séduit une clientèle huppée et de hautes maisons de couture avant d'ouvrir en décembre 2001 sa première boutique, rue de Vaugirard à Paris. Depuis, il flatte et surprend le palais des Parisiens les plus avertis. Thé vert, sésame blanc et noir, yuzu, azuki, wasabi s'acquièrent harmonieusement aux emblématiques éclair, millefeuille et autres Opéra hexagonaux. Sans oublier sa palette de gâteaux secs. Sans relâche, l'homme explore toujours et encore. Enfermé dans son laboratoire de Malakoff, il conçoit sans cesse de nouvelles recettes cherchant l'équilibre parfait entre les ingrédients et les textures. Son engouement pour le chocolat l'a mené en cinq ans à figurer parmi les dix meilleurs chocolatiers en

Automne japonais à Paris

Pour fêter dans notre capitale l'arrivée de La Pâtisserie des Rêves au Japon, une collection intitulée Paris Kyoto propose

Le Kyoto-Brest, une variation japonaise du Paris-Brest (un must de Philippe Conticini), un inédit mariant une crème d'amande à une pâte d'haricots et de la mangue fraîche. Un biscuit roulé au yuzu. Des cakes au thé vert matcha. Un biscuit à la cuillère, revisité sur une base de sudachi (petit citron japonais) ou de thé vert matcha, avec une crème fondante à la vanille relevée par un confit de fruits rouges. Une meringue neige enrichie d'une crème de sésame noir lovée sur un lit de praliné. Des langues de chat au thé vert matcha, garnies au chocolat blanc ou au chocolat au lait et agrémentées de fleur de sel.

Devenez sushi expert

DÉCOUVREZ LES NOUVEAUX COURS DE SUSHI « EXPERT »
DE WASABI DESTINÉS AUX CONNAISSEURS



3 cours de 2h 30
pour approfondir vos
connaissances et déguster
davantage de poissons
et coquillages.
Initiation au saké japonais
Rens. : www.wasabi.fr

Devenez chef sushi professionnel

Wasabi propose également, une fois par mois, une formation de
2 à 5 jours pour devenir professionnel incluant le stage hygiène
HACCP obligatoire.
Rens. : www.chef-sushi.com

France. Ses macarons parisiens, aujourd'hui proposés dans cinq boutiques au Japon et dans deux à Taiwan, ont pour crème de ganache du chocolat blanc et de la pulpe de fruits. Pour lui, le trop de sucre gâche le plaisir en bouche. Les choux à la crème et le millefeuille le font fondre de plaisir. A la question qu'aimez-vous en France ? Avec un grand sourire, il répond sans hésiter : « La cuisine au beurre. Je suis amoureux de la crème française. Je n'utilise que du beurre des Charentes, de la crème fraîche de Normandie et du sel de Guérande. »

Sadaharu Aoki a ouvert la voie. Le talentueux et gourmand Philippe Conticini, grand cuisinier avant d'être grand pâtissier, suit un chemin inverse. Après les années d'innovations façon Pierre Hermé, Philippe Conticini figure de proue d'une nouvelle vague, modifie savoureusement la donne gourmande. Il s'attache avec cœur à revisiter les classiques de notre enfance, à l'instar du Paris-Brest. Aujourd'hui, Pierre Hermé qui multiplie les accords commerciaux pour sa grande entreprise affirme ne pas s'intéresser à cette rencontre des pâtisseries française et japonaise, même si l'ancien de chez Fauchon a ouvert sa première boutique en 1998 à Tokyo et non à Paris. Pourtant, il fut un précurseur en nous faisant découvrir le goût du yuzu ou de l'azuki.

En France, la création pâtissière dépasse la simple élaboration de produits savoureux. L'art du pâtissier sublime l'imaginaire. Philippe Conticini en est la preuve vivante. Il met ce qu'il est dans ce qu'il fait. Lors d'un séjour au Japon en 2001, il concocte des gâteaux avec sa technique toute française et surtout toute personnelle en utilisant des produits locaux. Il imagine une croquette de haricot

Photo : Tatsunobu Miyoshi



Sadaharu Aoki et l'un de ses gâteaux-vedettes le Bambou (thé vert et chocolat)

Photo : Tatsunobu Miyoshi

À lire

■ Wagashi

Petite encyclopédie de gâteaux et friandises traditionnels japonais, de Minoru Kai, Éditions de Tokyo. En vente chez Junkudo à Paris.

À faire

■ Atelier de wagashi

le 8 déc. à 16h à la Maison de la Culture du Japon avec 2 pâtisseries venus de Kyoto. Rens. et rés. au 01 44 37 95 95 à partir du 6 nov. Tarif : 20€ avec dégustation.

rouge (azuki) avec de la fleur de sel, du shiso (feuille aromatique japonaise verte ou rouge), un zeste d'orange et du vinaigre balsamique. « J'ai l'impression d'avoir déjà mangé ce produit, lui dit un de ses hôtes. » En vérité, le maître de la Pâtisserie des Rêves a « incorporé des techniques de cuisine pour construire des émotions et des sensations afin de toucher l'affectif des gens. » C'est son secret et il souhaite le partager. Avant d'inaugurer deux nouvelles boutiques l'année prochaine à Paris, La Pâtisserie des Rêves s'implante au Japon en ouvrant ses portes en cette fin septembre à Kyoto, au cœur d'une maison en bois traditionnelle (*machiya*), située dans le quartier historique de Higashiyama, puis en novembre à Osaka dans le grand magasin Hankyu avec pour spécialité les gaufres. Il ne s'agit pas de reproduire des gâteaux à la française mais de revisiter les grands classiques

japonais avec un nouveau savoir-faire, celui du goût privilégiant des ingrédients familiers qui rappellent des souvenirs d'enfance. « C'est de la musique dans la bouche ! » ■

■ Toraya : 10, rue Saint-Florentin, Paris 1^{er}.

Tél. : 01 42 60 13 00. www.toraya-group.co.jp/paris/

■ Pâtisserie Sadaharu Aoki :

35, rue de Vaugirard, Paris 16^e.

Tél. : 01 45 44 48 90, 56,

boulevard Port Royal, Paris 16^e.

Tél. : 01 45 35 38 80, 25,

rue Pégnon, Paris 15^e. Tél. : 01 47 34 92 68.

Et aussi à la boutique Lafayette Gourmet,

40, boulevard Haussmann, Paris 9^e.

www.sadaharuaoaki.com

■ La Pâtisserie des Rêves : 93, rue du Bac,

Paris, 7^e. Tél. : 01 42 84 00 82, 111, rue de

Longchamp, Paris, 17^e. Tél. : 01 47 04 00 24.

www.lapatisseriedesreves.com



C'EST MA SUCRÉE À MOI!

La nouvelle sauce soja sucrée Kikkoman est fabriquée à partir de sauce soja naturellement fermentée et d'autres ingrédients de qualité de mentes et onnes. Elle accompagne naturellement le riz que le vient napper. La sauce soja sonne aussi ag ablement les salades ou e es ma le pa fa tement au vinaigre et à l'huile d'olive.

www.kikkoman.fr



KIKKOMAN

Pour votre santé, pratiquez une activité physique régulière. www.mangerbouger.fr

Japon : les bières sous pression

FACE À LA BAISSÉ DE LA CONSOMMATION D'ALCOOL AU JAPON, LES GRANDS BRASSEURS NIPPONS SONT EN ÉBULLITION. PENDANT QUE LES GRANDS SE TOURNENT VERS LES PAYS ÉMERGENTS, LES MICRO-BRASSERIES ARTISANALES SE FONT MOUSSER AUPRÈS DES JAPONAIS, QUI PRIVILÉGIENT DÉSORMAIS LA QUALITÉ.

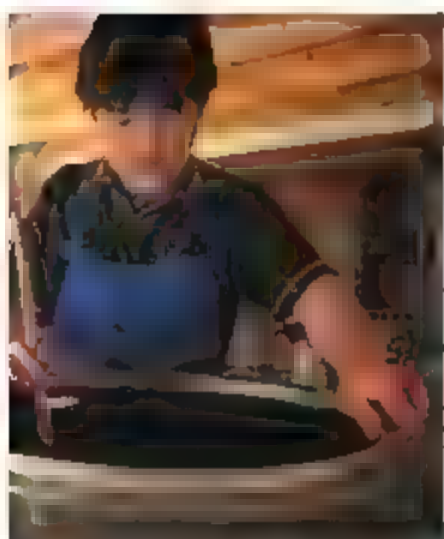
Par Brigitte
PERRIN

Au Japon, Kirin, Asahi, Sapporo et Suntory se partagent l'essentiel du marché de la bière. Mais la consommation des Japonais diminue, et les quatre leaders se tournent de plus en plus vers l'international. Objectif : diminuer leur dépendance par rapport au marché japonais qui a vu ses ventes de bières chuter de 15% en 10 ans. La soif d'acquisition des leaders nippons semble sans limite. En quatre ans, ils n'ont cessé d'investir à l'étranger. Le premier brasseur du pays, Asahi, détient désormais 20% de Tsingtao, la filiale australienne de Schweppes, et les laits fermentés Calpis. Le numéro deux japonais, Kirin, a racheté 49 % du brasseur philippin San Miguel et 50 % du n° 2 brésilien Schincariol, créé une coentreprise avec China Resources Enterprise, numéro un de la bière en Chine, et investi dans la pharmacie, les laitages et les boissons non alcoolisées. Suntory a racheté l'australien Frucor, spécialisé dans les boissons énergétiques, le groupe français Orangina Schweppes, et annonce la création de deux coentreprises à Shanghai avec le chinois Tsingtao. Quant à Sapporo, il a racheté le canadien Sleeman et 65% de Kronenbourg Vietnam.

Les pays émergents séduisent le pays du Soleil levant

Les pays émergents, avec une croissance supérieure à la moyenne mondiale et l'émergence des classes moyennes, représentent un véritable eldorado pour les géants mondiaux de la bière. D'ici à 2020, la Chine devrait générer 43 % de la croissance mondiale, et le Brésil, qui représente un marché de 30 milliards d'euros, devrait contribuer à près de 9 % de la croissance des volumes du marché mondial. Quant à l'Océanie, qui dispose d'un marché moindre mais stable, elle est prête à l'introduction de nouvelles marques, les géants internationaux l'ayant relativement négligée du fait de son isolement géographique. Une aubaine pour les fabricants japonais, qui pourraient se positionner en Asie du sud-est et sur quelques marchés sud-américains.





Leo Imai, brasseur japonais installé en Belgique

Des bières nouvelle génération pour les Nippons

Sur le marché domestique, les fabricants japonais concentrent leurs efforts sur les «happoshu», des bières à prix intermédiaire et à faible teneur en malt, et les bières de troisième type, sans malt du tout et très bon marché. En progression depuis des années, les ventes de ces bières "nouvelle génération" ont bondi de 13,8% l'an passé, pendant que celles des bières traditionnelles chutaient de 6,5%. Autre marché en pleine ébullition : celui de la bière sans alcool, qui se développe à vitesse grand V sur l'archipel. Parmi les raisons, la politique de répression de l'ivresse au volant, et la peur de grossir, surtout chez les femmes et les jeunes. En 2011, les ventes de bières sans alcool ont atteint 29 millions de caisses (une caisse contient 24 bouteilles de 25 cl), douze fois plus qu'en 2008. Les leaders du mar-

Owa beer

L'Owa Beer, créée et brassée en Belgique par Leo Imai, un ancien de chez Kirin, est une bière japonaise spécialement adaptée à la cuisine japonaise. Sa devise : "une bonne bière mérite une bonne cuisine". Son secret de fabrication ? La présence de thé qui, renforce l'amertume au départ avant de s'adoucir en bouche. De couleur ambrée, d'une saveur discrète et assez pétillante, cette bière peu alcoolisée accompagne merveilleusement yakitori, viandes et poissons grillés. En 2008, l'Owa Beer a reçu un Superior Taste award par l'Institut international du goût et de la qualité implanté en Belgique où la bière est la boisson nationale. Leo Imai commercialise sa marque dans les meilleurs restaurants de Belgique, d'Allemagne et d'Angleterre. A Paris, la bière de Leo Imai est disponible dans les établissements les plus cotés de la capitale comme Aïda et Shu, et en vente chez Kioko, l'épicerie japonaise de la rue Sainte Anne. La petite brasserie, située en plein centre d'Uccle, à quelques kilomètres de Bruxelles, exporte à l'étranger, mais ses plus grosses ventes sont réalisées... au Japon !

Suntory, l'un des
3 géants de la
bière, cherche à
séduire de
nouveaux publics.



■ ché surfent sur cette vague et ne cessent d'augmenter leur production de bières sans alcool « Dry Zero » chez Asahi, « All Free » chez Suntory, la bière sans alcool leader sur le marché et « Free » chez Kirin. Sapporo vient quant à lui d'ajouter la brune « Premium Alcohol Free Black » à sa gamme de bières non alcoolisées, augmentant ainsi de plus de 20% sa production totale de bière sans alcool.

Les poids lourds du marché, en quête de diversité, se lancent également dans la création de bières « gadget ». Sur l'île d'Hokkaido, la brasserie Sapporo a élaboré une bière au chocolat, et la société Abashiri a décliné sa bière dans toutes les couleurs : bleue, à base de spiruline, une algue bleu-vert, et d'icebergs de la mer d'Okhotsk, verte, également composée de spiruline, et rouge, à base d'hamanasu, une fleur endémique rose.

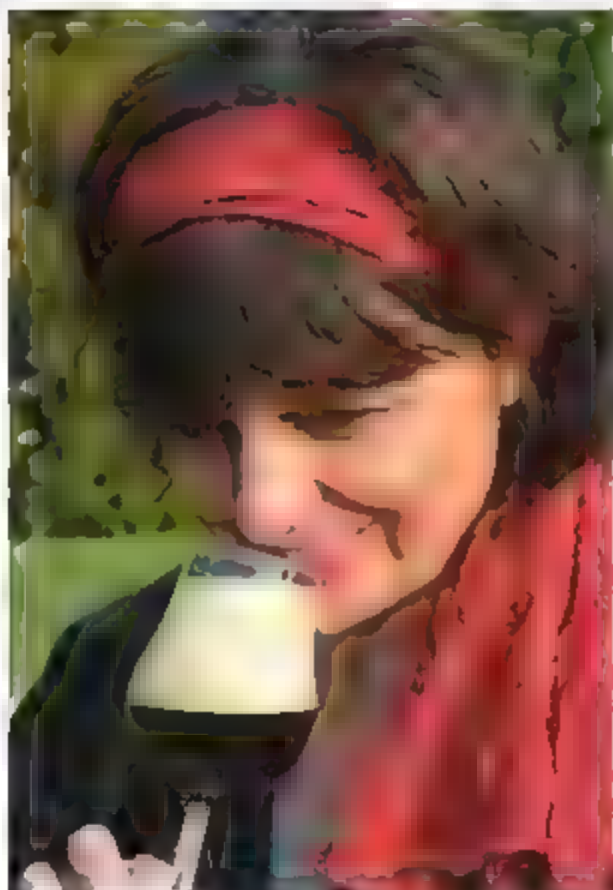
On boit moins mais mieux

Malgré ce contexte inquiétant, certains brasseurs s'en sortent toutefois la tête haute. Des petits producteurs passionnés se sont en effet lancés dans la fabrication de ji-biru, la bière artisanale japonaise, utilisant des ingrédients de base (malt, houblon, levure...) rigoureusement sélectionnés afin d'obtenir un résultat original et unique. En 15 ans, plus de 250 micro-brasseries sont apparues à travers tout le pays. Selon Martin Thibault, biéologue et auteur du livre *La route des grands crus de la bière*, (ed. Québec Amérique), « aujourd'hui, le Japon consomme moins mais mieux. La baisse de la consommation se fait ressentir en volume, mais seuls les mastodontes ont la pression. Les brasseries artisanales, elles, se portent bien, pour le plus grand plaisir du Japonais moyen, qui découvre des pro- ■■■

Elisabeth Pierre

Experte brassicole depuis plus de 20 ans, Elisabeth Pierre aime faire mousser les bières artisanales. A chaque compétition internationale, elle rallie les grands jurys et prête son nez et son palais. Pour elle, les brasseurs japonais ne sont pas les derniers en créativité... Explications. Même si l'histoire de la bière au Japon est relativement récente, le paysage brassicole a beaucoup de points communs avec les autres pays et continents du point de vue de la répartition et de l'évolution. Jusqu'en 1987, les bières japonaises étaient plutôt douces, presque sucrées. Puis la Super Dry d'Asahi est née, légère, fraîche et neutre de goût. Une tendance suivie par les autres brasseries. Actuellement, comme dans les autres pays, le nombre de brasseries artisanales s'accroît, offrant des bières de grande qualité. Certaines s'inspirent des bières artisanales internationales et produisent des India Pale Ales, des Barley Wines, des Stouts et des Saisons. D'autres développent leurs propres styles, avec des bières aux fleurs, des bières fermentées avec des levures sauvages de la région, et des bières brassées avec du riz à saké. Ces bières aux saveurs nouvelles et distinctes ont un prix élevé, plusieurs fois celui des bières ordinaires, mais leur part augmente d'année en année. Même si elles ne menacent pas encore le marché des bières traditionnelles (elles ne représentent que 2% du marché total), on les trouve désormais sur toutes les tables japonaises : les bars en servent à tour de bras jusqu'à 5 h du matin, et les distributeurs de boissons en distribuent.

D'autre part, les brasseries artisanales gèrent pratiquement toutes un bar sur site et pratiquent la vente en ligne, expédiant leurs bières par la poste. Parmi mes préférées, j'aimerais citer l'Iki Beer, de la brasserie Akayama, aromatisée au thé vert et au yuzu. L'Amber Swan Ale de la brasserie Swan Lake, au houblonnage fin, couverte de prix internationaux. Et une bière blanche de style allemand, parfumée, magnifique, la Fujizakura Weizen de la Brasserie Fujizakura, qui fait aussi une version fumée, la Fujizakura Kogen Beer Rauch multi-médaille elle aussi.



HUGO YOSHIKAWA

DAIZO HASHIDA

gohan

LE PREMIER LIVRE DE RECETTES EN MANGA



THEMA PRESS

**Cuisiner japonais à la maison ?
Aussi facile que lire un manga !**

Gohan

c'est 50 délicieuses recettes

à partir de cette entrée de légumes
à la sauce soja, à la sauce de poisson
ou au tempura, au saké, pour finir
par le hamburger japonais, les
sushis, les sashimis, les sésames, les...

**Amusez-vous et surtout,
régalez-vous !**

EN VENTE 15 € SUR WWW.WASABI.FR

■ ■ ■ duits de plus en plus savoureux. Le marché des bières de dégustation est en plein essor, et la qualité devient un critère de sélection. Les micro-brasseurs offrent enfin une alternative gustative. Certains produisent des bières racées inspirées de celles du Nouveau Monde, capiteuses et très houblonnées, ou du continent européen. D'autres enrichissent leurs bières d'ingrédients locaux comme le yuzu, le poivre sancho, le thé vert, le riz genmai, le gingembre ou le potimarron, d'autres encore fermentent leurs bières à l'aide de levures sauvages régionales ou de riz à saké, créant des boissons de caractère, fruitées ou fleuries. Ces types de bières, lentement mais sûrement, gagnent le cœur des Japonais

Tokyo, capitale de la ji-biru

A l'extérieur, les Japonais boivent habituellement entre amis ou entre collègues dans les *izakaya* ou les karaoké. Souvent à la sortie du travail pour se détendre... ou s'enivrer ! Il existe en effet des formules très populaires au Japon : les *nomihodai* (boissons à volonté), permettant au client de boire autant qu'il le veut pendant une période donnée (souvent une ou deux heures) ! Il n'est donc pas rare de trouver un homme en costume-cravate étendu de tout son long sur les marches d'une station de métro. Un mode de consommation qui, selon Martin Thibault, reste heureusement anecdotique. « L'avènement de la bière de dégustation semble avoir développé une consommation responsable chez les amateurs, dans les lieux publics

Realisée en 2011 à Guangzhou, en Chine par l'agence Dentsu, la publicité pour la Sapporo (la plus ancienne bière japonaise) est sans doute la plus belle et la plus chère jamais consacrée à une bière. On peut très facilement la visionner sur internet en tapant Sapporo Legendary Biru dans Google

Biru story

A cause des taxes établies par le gouvernement, il existe aujourd'hui trois types de bières. La vraie... et les autres ! Retour sur une histoire récente mais mouvementée. L'histoire de la bière au Japon commence au 19^e siècle, quand les Hollandais ouvrent des comptoirs à bières pour leurs marins. D'abord réservée aux étrangers, la bière devient de peu à peu populaire dans les foyers japonais. Un norvégien, William Copland, brasse alors la première bière sur le sol japonais en 1869. Suite à ce lancement réussi, un Japonais quitte son pays pour apprendre les méthodes de brassage en Angleterre. A son retour en 1877, il établit la première brasserie japonaise : la Sapporo. Progressivement, la bière devient l'alcool le plus vendu au Japon, jusqu'au jour où le gouvernement décide de taxer les boissons contenant plus de 66% de malt. Résultat immédiat : le prix de la bière augmente et la consommation baisse. La réponse des brasseurs ne se fait pas attendre : la bière de

2^eme type (*happoshu*) apparaît, contenant une quantité de malt inférieure à la limite taxable. C'est la brasserie Suntory qui ouvre le bal en 1994, avec la Hoppusu Nama, dans laquelle il injecte du gaz carbonique. Très vite, les autres brasseries lui emboîtent le pas, poussant le gouvernement à abaisser le taux de malt autorisé à 50%. À ce jeu du chat et de la souris, les brasseurs ne se démontent pas et annoncent la création d'une bière de 3^eme type. La recette ? Tout, sauf du malt... Cette fois-ci, c'est la brasserie Sapporo, qui met sur le marché la Draft One avec pour élément principal l'albumine de petit pois. Les autres brasseurs suivent, regorgeant d'idées pour remplacer le malt (soja, riz, et même pomme de terre...). Le gouvernement, inlassable, réagit de nouveau en 2006, haussant la taxe sur ces bières de troisième type. Fin de la surenchère. Aujourd'hui, la raison du porte-monnaie l'emporte, et les Japonais font la part belle aux



sous-bières, bien meilleur marché. Qu'importe le flacon, pourvu qu'on ait l'ivresse ! A partir des années 2000, pourtant, un nombre croissant de petites brasseries s'établissent à travers le Japon, produisant des bières artisanales (*ji biru*). Certains facteurs jouent en leur faveur, comme des productions spéciales pour des bars réputés ou des chaînes de restaurant, et la naissance de coopératives entre micro-brasseries. Depuis, l'industrie des bières artisanales ne cesse de se développer

comme à la maison. On la boit accompagnée d'edamame à l'heure de l'apéro, avec pour seul objectif la découverte et le plaisir. Désormais, les bars à bières de spécialité pullulent dans les grandes villes, Tokyo étant la capitale incontestée de la bière artisanale. Des dizaines d'établissements spécialisés proposent une carte étoilée, couvrant tous les genres et toutes les régions, d'Okinawa à Hokkaido, et une grande sélection de bières très créatives. Cette diversité reflète bien le panorama brassicole japonais d'aujourd'hui. Parmi les lieux réputés, le Bakushu Club Popeye est une devenu une légende de la ji-biru. Équipé d'une soixantaine de fûts, ce bar à bières est le quartier général de la plupart des chasseurs de bières de qualité à Tokyo. Les brasseries sont par ailleurs de plus en plus nombreuses à ouvrir leurs propres établissements de dégustation à l'image de Baird's, basée à Numazu, au sud du Mont Fuji, qui compte à elle seule trois bars spécialisés dans la capitale »

Les winners is...

Ces bières artisanales sont malheureusement peu exportées. Seuls les spécialistes ont l'occasion d'y goûter lors des concours ou des festivals de la bière. En juin 2009, le Japon était justement à l'honneur au Mondial de la bière. L'occasion pour les Nippons de présenter un éventail diversifié des styles brassés au Japon. Les amateurs ont pu déguster 34 bières japonaises provenant de sept brasseries différentes, dont des brasseries artisanales. En plus de produits exotiques comme des bières au miso ou au yuzu, les amateurs ont pu trouver des bières d'inspiration occidentale. La brasserie Fujizakura, par exemple, présentait sa Weizen aux effluves de bananes et de clou de girofle, ou encore sa Rauch, une lager fumée. De son côté, Shuga Kogen épatait la galerie avec sa Miyama, une blonde d'inspiration belge, et sa Wheat Wine, brassée avec du riz et du houblon maison. L'an dernier, The Brewing Industry International Awards, une cérémonie vieille de 125 ans qui récompense les meilleures bières du monde, a par ailleurs distingué deux brasseries japonaises : Asahi pour sa Super Dry, élue meilleure bière servie en fut pression en métal. Et Konishi Brewing, située près de Kyoto, pour sa Shirayuki Choujugura, élue meilleure bière spéciale.

Envie d'apprendre le japonais ?

Cours de japonais tous niveaux,
de débutants complets à confirmés

Formation professionnelle D.I.

Formation à distance en e-learning

Retrouver toutes nos activités

sur www.espacejapon.com

**espace
Japon**



SANBISHI
Sauce de soja japonaise
Expérimentez la différence
Sans OGM
Sans conservateurs
Non-pasteurisée
Spécialité connaisseurs
La seule sauce de soja "crue" du marché
Importation en France par: E&C Cash & Carry, 25-28 Avenue d'Ivry 75013 Paris (France) www.wasabi.fr

Où trouver wasabi ?

WASABI EST DISTRIBUÉ GRATUITEMENT DANS PRÈS DE 500 RESTAURANTS ET LIEUX JAPONAIS A PARIS ET EN PROVINCE DONT LA LISTE FIGURE CI-DESSOUS. VOUS POUVEZ ÉGALEMENT VOUS Y ABONNER OU CONSULTER GRATUITEMENT LES ANCIENS NUMÉROS EN VOUS CONNECTANT SUR LE SITE WWW.WASABI.FR.

1^{er} arrondissement

ACE GOURMET (BENTOS)	4 154 17
10 rue de la Harpe	
AKI	01 47 97 54 27
1 bis rue Sainte Anne	
L'ARC	01 47 97 164 92
29 rue d'Argenteuil	
ASSOC CULTUR FRANCO-JAPONAISE DE TENRI	
8 rue de la Harpe	01 47 97 164 92
BOULANGERIE AKI	01 47 97 54 27
18 rue Sainte Anne	
COOL JAPAN (OBJETS JAPONAIS)	01 42 60 20 85
47 rue de la Harpe	
DESTINATION JAPON (VOYAGE)	01 42 60 20 85
10 rue de la Harpe	
ERIBU	01 42 61 00 90
8 rue de la Harpe	
EDOKKO	01 58 82 40 31
53 rue Saint Honoré	
FOUJITA	01 42 61 42 98
41 rue de la Harpe	
FOUJITA 2	01 49 36 97 70
7 rue de la Harpe	
HELLO SUSHI	01 42 66 37 27
48 rue de la Harpe	
HIGUMA	01 47 03 30 09
32 bis rue de la Harpe	
HIGUMA	01 58 82 40 31
93 rue Saint Honoré	
JAPORAMA	01 42 60 20 85
10 rue de la Harpe	
KAZE (OBJETS JAPONAIS)	01 42 62 01 60
37 rue de la Harpe	
KALALA	01 47 03 30 09
7 rue de la Harpe	
KINUGAWA	01 42 60 20 85
8 rue de la Harpe	

KUNITORAYA	01 47 03 30 09
36 rue de la Harpe	
KUNITORAYA	01 47 03 30 09
3 rue de la Harpe	
K MART (ÉPICERIE)	01 58 82 40 31
6-8 rue de la Harpe	
LAI LAI KEN	01 49 36 97 70
7 rue de la Harpe	
LIBRAIRIE JUNKUDO	01 42 60 20 85
12 rue de la Harpe	
MATSUDA	01 42 60 20 85
18 rue de la Harpe	
MATSURI RICHÉLIEU	01 42 61 05 73
30 rue de la Harpe	
MIDORI	01 42 67 47 30
46 rue de la Harpe	
MIYOSHI	01 42 66 00 00
11 rue de la Harpe	
MIYOSHI	01 49 36 97 70
11 rue de la Harpe	
NODAIWA	01 42 66 03 42
272 rue Saint Honoré	
OFFICE DU TOURISME JAPONAIS	
4 rue de la Harpe	01 42 60 20 85
SAGANO	01 48 41 04 43
10/12 rue de la Harpe	
SAPPORO RAMEN	01 49 36 97 70
276 rue Saint Honoré	
SAPPORO RAMEN	01 42 66 00 00
37 rue de la Harpe	
SUSHI GAN	01 42 67 44 40
41 rue de la Harpe	
TAKARA	01 42 66 00 00
4 rue de la Harpe	
TORAYA (pâtisseries)	01 42 60 20 85
10 rue de la Harpe	
VILLA TOKYO	01 42 36 62 41
14 rue de la Harpe	

VIVRE LE JAPON	01 42 60 20 85
36 rue de la Harpe	
YAKIMON	01 42 66 27 00
11 rue de la Harpe	
YASUBE	01 47 03 30 09
8 rue de la Harpe	
YOU HENGE	01 42 60 20 85
11 rue de la Harpe	
ZEN	01 42 60 20 85
8 rue de la Harpe	

2^e arrondissement

AAA (ÉCOLE DE JAPONAIS)	01 42 66 04 03
10 rue de la Harpe	
ACE OPERA (ÉPICERIE)	01 40 07 93 57
10 rue de la Harpe	
ACE MART (ÉPICERIE)	01 42 67 06 04
10 rue de la Harpe	
ACHI	01 42 66 00 00
88 rue de la Harpe	
BOOK OFF (livrairie)	01 42 60 00 04
20 rue de la Harpe	
CHEZ MIMI	01 42 66 04 04
3 rue de la Harpe	
COMPTOIR DU SUSHI	01 55 40 86 04
38/38 boulevard de la Harpe	
DEVANT VOUS	01 42 66 00 00
80 rue de la Harpe	
EDOKKO	01 40 07 11 01
27 boulevard de la Harpe	
HOKKAIDO	01 42 60 20 85
14 rue de la Harpe	
JUJUYA (ÉPICERIE)	01 42 66 00 00
41 rue de la Harpe	
KIM CHI	01 42 66 00 00
3 rue de la Harpe	
KINTARO	01 47 47 13 4
24 rue de la Harpe	

KIKKO (ÉPICERIE JAPONAISE)	01 42 61 33 06
46 rue de la Harpe	
KOETSU	01 40 18 98 90
42 rue de la Harpe	
KYOTO	01 42 60 00 00
10 rue de la Harpe	
MATSU SUSHI	01 40 20 33 06
18 rue de la Harpe	
MICHI	01 40 20 40 93
58 rue de la Harpe	
MOMOJI	01 47 42 844 80
1 rue de la Harpe	
OGURA	01 47 42 77 79
20 rue de la Harpe	
OKAWA	01 43 80 21 00
18 rue de la Harpe	
TOKYO SUSHI	01 43 08 13 90
17 rue de la Harpe	
TOYOTOMI	01 42 60 42 85
34 rue de la Harpe	
VOYAGES À LA CARTE	01 42 66 00 00
45 rue de la Harpe	
YAMAMOTO	01 49 37 90 20
6 rue de la Harpe	
YAMAMOTO	01 42 66 00 00
7 rue de la Harpe	


3^e arrondissement

KAGAYAKI	01 48 87 01 85
79 bd Beaumarchais	
TAKEO	01 48 04 34 00
39 rue de la Harpe	
YOSHIGAWA	01 48 04 35 00
184 rue de la Harpe	

4^e arrondissement

AKATSUKI	01 42 78 71 27
3 rue de la Harpe	

HIGUMA
Spécialité de ramen



163 rue Saint Honoré
75001 Paris
Tel : 01 55 62 49 22
Ouvert tous les jours

JIPANGUE




96 rue La Boétie 75008 PARIS
01 45 63 77 00
Udon-suki, Shabu-shabu,
Suki-yaki et Sushi
Fermé samedi midi et dimanche

NODAIWA



Paris Tokyo
Spécialité d'anguilles grillées,
une tradition japonaise
272, rue Saint-Honoré 75001 Paris
01 42 86 03 42

SUSHI - YAKITORI - UDON



163 rue Saint Honoré. 75001 Paris
01 58 62 49 23
Service non stop - 7 jours sur 7

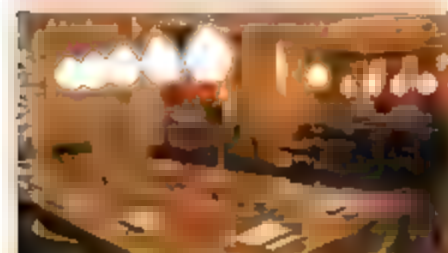
F ALLO SUSHI	01 44 61 83 73
15, rue Cloche Perce	
F AOYAMA	01 42 74 33 82
22 bis, rue de la Verrerie	
F BISTRO TOKYO	01 42 72 11 51
20 rue des Lombards	
F IKAT (OBJETS JAPONAIS)	01 48 04 53 34
56 rue François Mitterrand	
F ISAMI	01 42 45 05 87
4, quai d'Orléans	
F KIMONOYA (OBJETS JAPONAIS)	01 48 87 30 24
rue du Pont Louis-Philippe	
F KYO	01 42 72 34 48
8 rue de la Verrerie	
F MINORI	01 44 78 07 68
14 rue de la Cloche percée	
F MIYAKODORI (OBJETS JAPONAIS)	01 42 78 23 13
49 bis, rue de la Verrerie	
F SUM	01 46 04 89 68
14 bd de Bercy	
F LE PALAIS DES THÉS	01 48 87 80 80
84 rue Vauve de la Tempête	
F TAKAOKA	01 42 74 42 94
78, quai de l'Hotel de Ville	
F TAKIMI	01 42 77 43 82
24 rue Vieille du Temple	

• 3^e arrondissement

F ASIA TEE	01 43 28 39 80
47 rue de la Montagne Ste Genevieve	
F EDOGAWA	01 47 07 88 38
45, rue Moutet	
F INAGIKU	01 43 34 76 07
14 rue de Montreuil	
F KANAE (ÉPICERIE)	01 44 46 06 43
29 place Maubert	
F LENGUE	01 46 33 75 70
31 rue de la Montagne Ste Genevieve	
F SAKÉ BAR	01 43 28 00 32
3 rue Valente	
F SASHIMI BAR	01 43 04 57 88
4 rue des Passés St Jacques	
F SOLA	01 43 28 08 04
12 rue de l'Hotel-Cobert	

• 6^e arrondissement

F AZABU	01 46 33 72 55
3, rue André Misset	
F ITADAKI	01 47 26 68 23
64 rue Monsieur le Prince	
F HANAPOUSA	01 43 28 89 29
4 passage de la petite boucherie	



HANAWA

26, rue Bayard 75008 Paris
Tel. : 01 5662 7070
<http://www.hanawa.fr>

Aussi, Ouvert depuis 1984
Restaurant Kinugawa
9, rue du Mont Thabor 75001 Paris
Tel. : 01 4260 6587
<http://kinugawa.free.fr>

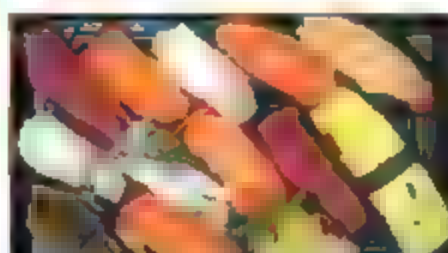
F KIMPS ORIENT EXTREME	01 45 48 82 27
4, rue Bernard Palissy	
F KYOTORI	01 43 54 48 44
61 rue Monsieur le Prince	
F MANDARINE SUSHI	01 42 22 25 23
32 rue St Pache	
F OTO OTO	01 42 22 21 58
4, rue de St-Pol	
F SHU	01 46 34 23 86
8 rue Suger	
F SUSHI HOUSE	01 43 25 34 85
50 rue Dauphine	
F TOKUGAWA	01 42 22 32 39
48, bd du Montparnasse	
F TOKYOTORI	01 43 42 02 56
18 rue Monsieur le Prince	
F TSUKUJI	01 43 54 83 19
2 bis rue des Citrouilles	
F YEN	01 45 34 11 18
22 rue St Denis	
F YUSHI	01 44 87 89 11
9, rue des Citrouilles	

• 7^e arrondissement

F AIGA	01 43 06 14 18
1 rue Pierre Laroche	
F ARIDO	01 47 53 74 69
208 bis, rue de Grenelle	
F MAMON DU SUSHI	01 48 71 24 24
44, avenue Bosquet	
F MATHURIN	01 48 31 34 24
74 rue du Duc	
F MIYAKO	01 47 05 31 63
12, rue de l'Université	
F WALAKU	01 56 24 11 02
53 rue Rousselle	
F YUZU	01 47 05 28 84
33 rue de Valenciennes	

• 8^e arrondissement

F ASIAN	01 58 88 11 80
30, avenue Georges V	
F LE BAR À SUSHI	01 45 22 43 55
50 bis rue de Valenciennes	
F CHAJIN (THÉ JAPONAIS)	01 46 33 72 55
24 rue Parquet	
F HANAWA	01 56 62 70 70
28 rue Bayard	
F NYOTAN	01 42 25 26 78
3, rue d'Artois	
F TASHO KEN LAMEN	01 43 61 89 79
27 rue du Colisée	



**bar
SUSHI**

ENFIN UNE AUTHENTIQUE SUSHIYA
JAPONAISE AUX BATIGNOLLES !
55 bd des Batignolles, Paris 8^e
Tel : 01 45 22 43 55

PARIS



• BENKAY

Situé en bordure de Seine, ce pionnier de la gastronomie japonaise en France est surtout connu pour ses comptoirs de teppanyaki à déguster en regardant les bateaux passer. Mais le Benkay propose également de succulents sushi préparés de main de maître par Masao Karasuyama.
61 Quai de Grenelle 75015 Paris. T. 01 40 58 21 26

• **BIZAN** L'ancien Issé est devenu Bizan sous la houlette de son nouveau propriétaire, Toshiro Kuroda. On y déguste aussi bien des sushi que des classiques de la cuisine japonaise accompagnés d'excellents sakés.

56 Rue Sainte-Anne 75002 Paris. T. 01 42 98 67 76



• COMME DES POISSONS

Un bar à sushi comme à Tokyo. Tout petit mais fort sympathique et proposant une grande variété de poissons. Réserve impérativement (9 places en tout et pour tout).

24 rue de la Tour, 75018 Paris. T. 01 45 20 70 37

• **HIGUMA** Une adresse très prisée pour ses soupes de nouilles (ramen). On voit les cuisiniers faire sauter la viande et les légumes dans d'immenses woks et préparer les gyoza grillés (excellents) qui arrivent bien croustillants. Un must !

163 rue Saint-Honoré, 75001 Paris. T. 01 58 82 48 22. Ouvert tous les jours.

• **JAPANGUE** Un authentique restaurant japonais dans le quartier des Champs-Élysées ? C'est assez rare pour être signalé. La spécialité de Japangue : les sushi, bien sûr mais également le sukiyaki et le shabu-shabu.

96 rue La Boétie, 75008 Paris. T. 01 45 63 77 00. F. samedi midi et dimanche.

• **NOTAWA** Paris a de la chance : en dehors du Japon, c'est le seul endroit où on peut déguster les fameuses anguilles caramélisées dont Notawa est LE spécialiste. Au menu, plusieurs sortes de kabayaki (coffret laqué contenant de l'anguille posée sur du riz blanc) ainsi que plusieurs déclinaisons comme les brochettes de lœf d'anguille ou du flan d'anguille au sésame.

272 Rue St Honoré 75001 Paris. T. 01 42 86 03 42. F. dimanche



• **LE BAR À SUSHI IZUMI** C'est le plus récent des « vrais » restaurants de sushi de la capitale. Le chef Izumi propose de nombreux poissons tels la sardine, le chinchard, la liche mais n'a pas son pareil pour cuisiner l'anguille avec une sauce dont il a le secret. Addictif. Autre spécificité de l'endroit : l'accord (subtil) entre sushi et vin rouges.

55 bd des Batignolles 75008 Paris. T. 01 45 22 43 55. F. dim. et lun.

• **ZEN** C'est le genre de « cantine » japonaise où on prend vite ses habitudes. Il faut dire que la carte est assez variée pour qu'on puisse, chaque jour, se régaler d'un plat différent : poisson grillé, tonkatsu, riz au curry, ramen et bien sûr les fameux sushi de Maître Aiba, qui comptent parmi les meilleurs de Paris.

8 rue de l'Échelle 75001 Paris. T. 01 42 61 93 99. Ouvert tous les jours.

• **HANAWA** Carla Bruni y a, dit-on, ses habitudes. Et elle n'est pas la seule à apprécier ce temple de la haute gastronomie japonaise qui sert aussi bien de la cuisine de Kyoto que des sushi ou, plus rare, du teppanyaki réinterprété à la française.

26 rue Bayard 75008 Paris. T. 01 56 62 70 70.

LYON

• **YUZU SUSHI** "Le chef, très expérimenté, prépare une vraie cuisine japonaise et fait son marché chaque jour afin de dénicher le meilleur de la pêche locale. Savoir-faire, précision, tradition et qualité." On ne saurait mieux dire que le Michelin 2012 pour louer les qualités de ce restaurant ouvert en septembre 2010 par Kei Sakaguchi, un maître sushi comme on en compte très peu en France.

10 rue de la République 69001 Lyon. T. 04 78 08 08 08. Ouvert tous les jours.

CARNET D'ADRESSES

I JIPANGUE	0 43 63 77 00
86 rue La Boétie	
I KAKYO	01 43 22 21 08
7 rue Depuytren	
I KINUGAWA	01 45 03 06 07
4 rue Saint Philippe du Route	
I KIYOMIZU	01 43 83 06 07
4 rue St Philippe du Route	
I KOHOKANA	01 45 02 13 08
1 bis rue Jean Mermoz	
I NEW KYOTO	0 33 04 07 90
6 rue Corvetto	
I KYOTO ST LAZARE	01 42 89 35 19
11 rue de l'Italy	
I MATSURI	01 43 02 30 4
28 rue Marbeuf	
I NAKA	0 42 08 03 04
40 rue de Pontreux	
I OKAME	01 46 36 05 03
205 Rue du Fg Saint Honoré	
I PLANET SUSHI	01 53 30 03 03
37 bd Malesherbes	
I SUSHI JAP	01 44 90 00 81
33 rue de Montreuil	
I YAKI KOCHI	0 43 58 5 88
35 rue La Boétie	
I YAMAICHI	01 43 87 19 04
8 rue de l'Italy	
9^e arrondissement	
I CAFÉ PENINSULE	0 47 70 53 03
3 rue du Fg Maitland	
I FUJI SUSHI BAR	0 46 74 36 63
5 rue Jambert	
I FUJI YAKI	0 42 0 74 25
20 rue Henri Mignet	
I NOTARU	01 48 78 38 74
8 rue Rodier	
I IZAKI	0 73 13 43 40
20 rue Lafayette	
I KIDAYA	0 43 26 3 08
3 rue Lafayette	
I KIKU	01 44 03 02 88
30 rue Richer	
I KUSHI YAKI	01 49 79 05 24
4 rue de Rochecouart	
I MATSUSAKA	0 46 00 94 04
10 rue Montyon	
I MOMOKA	01 40 0 9 09
5 rue Jean Baptiste Pignatelli	
I SAKURAYA	01 47 78 54 41
3 rue Grange-Batelière	
I SUSHI DOUBOU	0 46 78 04 00
32 rue Moutin	
I SUSHI YAKI	0 42 46 77
1 bis rue Bleue	
I TOKKI	01 43 23 13 88
10 rue de la Boule Noire	
I TONEGAWA	01 42 83 38 18
5 rue Godot de Mauroy	
I YAMAMURA	0 46 00 90 5
1 rue Dergère	
10^e arrondissement	
I ESPACE JAPON	01 47 00 77 47
2 rue de l'Italy	
I NISHIKURA	01 40 32 99 98
12 rue du Faubourg Poissonnière	
I OISHI SUSHI	01 40 33 14 12
38 rue Louis Blanc	
I SUSHI SAKE	01 40 38 37 63
247 rue du Fg St Martin	
I TOKIOYAKI	01 48 07 87 81
23 rue du Fg St Martin	

I VILLA FUJI	0 40 34 20 68
210 rue Lafayette	
I WAKO	01 45 07 06 88
208 bis, rue Lafayette	
I YAMADA	0 46 01 01 88
182, rue du Fg St Martin	
11^e arrondissement	
I CENTRE FRANCO JAPONAIS	0 4 4 7 1
6 place Marquet	
I KAMPEI	01 43 46 17 08
105 bd Voltaire	
I KIMONO	01 48 23 44 85
115, rue St Marc	
I KINOSUZU	0 48 05 10 32
19 rue de la République	
I KUNSHIKATSU BON	0 43 38 82 27
74 Rue Jean Pierre Timbaud	
I KYORASHI	0 53 36 73 34
7 rue St Marc	
I MOMIJI	01 48 06 14 72
20 rue Oudin	
I NAKAGAWA	0 47 00 82 30
3 rue Saint-Hubert	
I NAOKI	01 43 57 08 08
5 rue Guillaume Bertrand	
I SAKURA	0 43 78 74 87
40 rue de la République	
I SNG FRANCE (ÉCOLE)	01 43 38 38 03
77 bd Richard Lenoir	
I SUKIYAKI	0 48 53 04 08
11 rue de la République	
I SUKI VILLAGE	0 43 53 12 79
9 rue de Châteauneuf	
I TOYAMA	0 43 56 13 11
85 bd de Charonne	
I YAKUDAI	01 40 21 02 35
4 rue de la République	
12^e arrondissement	
I OMZA	0 43 40 01 36
1 rue Corbigny	
I HAYASHI	01 48 45 06 78
20 cours de Vincennes	
I IZAKAYA	0 46 28 93 88
30 rue de Lyon	
I MIKACHI	01 43 40 39 31
92 cours de Vincennes	
I ROBAYA	0 43 01 05 78
90 rue Claude Decaen	
I SAMOURAI	01 48 07 52 38
2 rue Emile Costeur	
I SUSHIVILLA	01 43 48 06 05
2 01 rue du Faubourg St Antoine	
I YEXO	0 43 43 82 16
134 av Daumesnil	
13^e arrondissement	
I EXO CASH & CARRY (ÉPICERIE)	01 38 82 72 08
Avenue de la République	
I ISHIKAWA	0 53 9 12 76
43 rue Albert	
I IZU	01 43 31 67 31
7 rue Véroca	
I JAPONKA	01 48 88 88 83
5 avenue de Choisy	
I MAKI SUSHI TOKYO	01 43 54 38 41
44 rue de Tolbiac	
I MATSUYAMA	01 48 88 22 18
1 3 bd Auguste Blanqui	
I SAMOURAI	0 45 82 88 88
42 avenue de la Porte d'Orléans	
I TOKYO OSAKA	01 44 24 38 48
207 avenue de Choisy	

I TORI ICHI	01 45 84 95 68
42 rue Louis Weiss	
14^e arrondissement	
I ATSUMI	01 43 27 09 83
28 rue de la Gare	
I CINZA	01 43 20 43 54
38 rue Daguerre	
I HASHIMOTO	01 45 43 70 58
46 rue Daut	
I HOSHI	01 43 27 16 21
11 rue de la Gare	
I KIMURA	01 43 42 33 15
58 rue Ponsard	
I PAN SUSHI	01 48 44 06 67
41 av du Maine	
I SUSHITORA	01 45 47 79 78
17 rue Diderot	
I SUSHI GOZEN	01 40 47 55 01
20 rue Desbordes	
I TOMBO	0 47 22 6 83
14 rue de Arrière	
I TORICHO	01 43 21 28 97
47 rue du Montparnasse	
I YAMATO	0 43 20 16 34
144 bd du Montparnasse	
15^e arrondissement	
I AITO MONTMARTRE	01 42 22 01 60
38 rue de l'Arrière	
I BENKAY	01 40 58 24 26
0 rue de l'Arrière	
I CULTURE JAPON (BOUTIQUE)	0 4 11
I EURO MART (ÉPICERIE)	0 4
I HI MART (ÉPICERIE)	01 43 73 37 44
I JAPAN SUSHI EXPRESS	0 45 07 39 43
143, rue de Valenciennes	
I JUCOVA	01 45 19 03 90
85 rue des Entrepreneurs	
I KASEIKI SUSHI	01 43 54 45 80
2 bis rue André Malraux	
I KANAE (superette)	0 4 11 11
I KITO KITO	01 47 34 2 09
43 rue Marceau Pagnier	
I X-MART (ÉPICERIE)	0 4 11 11
I KOKUMI	01 47 83 31 87
21 rue de Valenciennes	
I KUYUNG	0 45 32 07 70
20 rue Gramme	
I KUNCHAPAI	01 40 60 18 31
68 rue Saint Charles	
I LÉGENDE DU JAPON	01 40 80 14 11
108 rue Saint-Charles	
I MAISON DE LA CULTURE DU JAPON	0 42 31 11 11
I MATCHAN	01 45 77 13 50
35 rue de Valenciennes	
I NAMA-YA (ÉPICERIE)	01 48 47 79 48
01 av. Alsace	
I NIPPON SUSHI	01 48 28 33 28
2 rue Lefebvre	
I NORYA	01 40 43 88 81
8 rue d'Alsace	
I OKAYAMA	01 45 78 80 01
7 rue de Lorraine	
I OSAKA VOULLE	01 45 31 35 28
48, rue de Valenciennes	

I TAGAWA	0 43 75 83 21
37 bis, rue Ponsard	
I TAKI	01 45 79 42 28
84, rue du Docteur Fata	
I TOKYO SUSHI	0 45 71 08 80
28 rue Lalande	
I YAMATO	0 45 79 03 80
83 rue des Entrepreneurs	
I YANASE	0 42 50 07 20
75 rue Vasco da Gama	
I WASABI	0 45 30 38 4
89 rue de la Croix Nivert	
16^e arrondissement	
I AKASAKA	0 42 88 77 80
9 Rue Nicolo	
I COMME DES POISSONS	0 45 20 70 37
24 rue de la Touche	
I GO SUSHI	01 45 25 07 06
57 av Mozart	
I HESADA (FROMAGERIE)	01 42 88 34 30
7 rue de Valenciennes	
I JUAN	0 47 27 43 51
44 rue de la Pompe	
I KURA	0 45 20 8 32
50 rue de Valenciennes	
I MATSURI	01 42 24 80 85
2 rue de Valenciennes	
I MATSURI	01 47 27 00 59
118-121 avenue Victor Hugo	
I MIYAGAWA	0 45 27 01 83
104 av de Valenciennes	
I OKYOTO	0 40 5 20 84
10 rue Chatelet	
I OSAKA	0 45 25 40 28
rue Jambert	
I OZU	01 48 88 33 80
2 av des Nations Unies	
I SUSHI GOURMET	0 45 27 09 02
1 rue de l'Assommoir	
I TANPOPO	0 47 27 74 32
86 rue Lalande	
I YOSHI	01 47 20 46 94
10 rue Jean Desbordes	
I YUSHI 16	0 47 04 53 20
70 rue de Valenciennes	
17^e arrondissement	
I AYAME	0 42 27 88 01
10 rue Penneguin	
I CHEZ YI (SALON DE THÉ)	01 47 31 40 88
27 rue Bayen	



Yuzu Sushi Bar

Specialité poissons de la Méditerranée

35 rue Maréchal Joffre, Nice 06000

04 93 85 79 87

Ouvert du mar. au sam.

www.yuzu-sushi.com

I SUMO	01 47 84 36 27
47/51, rue des Acades	
I KANNO	01 42 27 80 63
5, rue Saubier Leroy	
I KIFUNE	01 40 72 11 19
44, rue Saint Ferdinand	
I KOKOYA	01 44 90 96 12
5, rue des Baignoires	
I MAKO	01 44 09 89 63
19 av. Mac Mahon	
I MIYAKO SUSHI	01 44 85 53 00
103, rue Legendre	
I NAGANO	01 46 86 90 53
117, rue de Tocqueville	
I NAKAMURA	01 40 55 96 72
23, rue Bray	
I NADKO	01 40 06 06 78
11, rue Biot	
I SHINANO	01 45 72 60 70
9, rue Balder	
I SHOGUN SUSHI	01 43 90 72 88
138, rue Caronnet	
I SOLEIL LEVANT	01 46 86 02 73
57 rue de Tocqueville	
I SOLEIL LEVANT	01 45 74 21 68
4 rue Troyan	
I SUSHI SA	01 42 92 11 30
99 rue des Gannes	
I SUSHI NAMI	01 42 37 14 22
38, rue Laugier	
I SUSHI WADA	01 44 09 79 18
19, rue de l'Arc de Triomphe	
I SUSHI YAKITORI	01 46 96 97 98
110, rue Legendre	
I THE DE YI	01 45 74 16 18
27 rue Bayen	
I TIB'S	01 45 72 03 59
51 rue Bayen	
I YAMATO	01 43 87 07 38
10, bd des Baignoires	
I ZENZAN	01 55 01 00 75
4, rue Bray	
● 18^e arrondissement	
I ASUKA	01 42 35 50 91
145, rue Marcadet	
I BASHO	01 42 35 19 61
63 rue Lepic	
I ENISHI	01 42 37 32 14
07 rue Labat	
I FUGU	01 42 23 11 11
112, rue Lamarck	
I GUILLO GUILLO	01 42 34 23 92
5 rue Garreau	
I KEKO	01 46 06 41 23
145 rue Ordener	
I KINTARO	01 42 37 37 97
100 bd. Rochadourat	
I MIYAZAKI	01 42 29 18 71
2 rue Lagille	
I MANEKE NEKO (ASSOCIATION)	01 42 04 52 78
1 bis rue Garreau	
I NAOKO	01 53 43 04 33
3, rue des Abbesses	
I SAKANA	01 53 28 06 33
46 bd de Clichy	
I SUSHI AKASHI	01 44 90 09 68
5 rue Forest	
I TOKYO	01 42 54 3112
40 rue Custine	
● 19^e arrondissement	
I MATSUDA	01 40 34 42 52
37 av. Corantin Carou	

I MINOWA CONCEPT	01 42 18 96 24
11, rue de la Vierge	
I NAKAGAWA	01 42 08 43 22
11 rue Lamoignon	
I PRÊT À CUIRE	01 42 46 06 63
7 rue des Filles	
I SUSHI YA	01 42 02 80 82
12, rue Pradier	
● 20^e arrondissement	
I ASAH	01 43 56 78 27
36 rue de Belleville	
I SAPPORO	01 43 73 86 70
152 bd des Charonnes	
I SUSHI BAR	01 42 41 28 98
153 rue de Belleville	
I TAKICHI	01 47 97 03 96
7, rue de Cher	
● Ecologie-Citoyenneté	
I SANKI	01 46 06 38 38
38 av. Edouard-Vaillant	
I SHINJI	01 47 01 04 22
33 rue Gallieni	
● Levallois-Perret	
I SUSHI LAND	01 41 06 07 54
68 rue Louise Michel	
● Issy-les-Moulineaux	
I SUSHI KEN	01 46 42 58 16
12 rue Ernest Renan	
● Neuilly-sur-Seine	
I MATSURI	01 46 24 56 82
18, avenue Charles de Gaulle	

PROVINCE

SUD

● AGEN	
I OSAKA	05 55 08 31 76
38, bd Sylvain Dumas	
● AIX EN PROVENCE	
I GEISHA SUSHI EXPERIENCE	04 42 20 30 00
33 Cours Mirabeau	
I KYO SUSHI (A EMPORTER)	06 50 01 06 58
500 rue Berthelet	
I NIJI EXPRESS	04 42 26 14 74
51 Rue d'Italie	
I NIKKI SUSHI	04 42 28 57 05
49 bd Carnot	
I SUSHIKA	04 42 27 59 91
29 rue de la Couronne	
I YAMATO	04 42 36 00 20
21 av. des Belges	
I YAMASUSHI	04 42 39 52 50
9 rue d'Italie	
I YUJI	04 42 38 48 76
7, av. Victor Hugo	
● AUBAGNE	
I MOST OF SUSHI	04 42 32 91 61
66 rue de la République	
● CANNES	
I EDO SUSHI	04 93 99 40 39
14 rue Mace	
I FUJI CANNES	04 93 38 00 31
17, rue Notre Dame	
I O'SUSHI	04 93 68 28 23
12 rue des Belges	

I SUSHIKAN	04 93 39 56 13
5 RUE FLORIAN	
I TOKYO CANNES	04 93 68 92 21
1, bd Victor Hugo	
● CASSIS	
I UNIVERSAL SUSHI	04 42 06 27 91
11 av. Vigneron	
● CLERMONT FERRAND	
I MAKO	04 73 90 79 15
65 rue du Port	
I SANTOOKA	04 73 31 33 45
13 Rue Saint Dominique	
I LE SUSHI CAFE	04 73 31 33 45
21 rue des Vieillards	
● HYERES	
I YOKOSÔ	04 94 23 41 72
100 rue du Colonel Perret	
● MARSEILLE	
I CAFE SUSHI	04 91 53 75 87
22 bd Paul Peytral	
I KIM DO	04 91 54 00 08
4 rue Capazza	
I LA VILLA	04 91 71 21 11
113 rue Jean Mermoz	
I SHABU SHABU	04 91 54 15 00
30 rue de la Paix	
I SUSHI MOTO	04 91 78 28 71
50 bd Baille	
I SUSHI STREET CAFE	04 91 54 17 00
34 bd André-Dumas	
I SU	04 91 52 22 27
75, rue de Nakano (Galerie Lafayette)	
I WASABI'ART SUSHI	04 91 47 09 40
21 rue du docteur Escat	
I ZEN PRADO	04 91 53 00 09
80 av. du Prado	
● MARTIQUE	
I SUSHI SUSHI	04 943 42 00 42
14 Bd Jean Zay	
● MONACO	
I CAPOSUSHI	00 377 93 23 30 32
6 impasse de la Fontaine	
I FUJI MONACO	00 377 93 30 40 11
4 impasse Madonne	
I MAYA DAY SUSHI BAR	
24 av. Princesse Grace	00 377 97 70 74 67
I MY SUSHI	00 377 97 70 07 67
2 rue des Orangers	
● MONTPELLIER	
I LE SUSHI BAR	04 98 77 06 06
100 Lw. Bédouin/Montpellier	
I OBENTO YOSHIYA	04 67 40 7 49
311 chemin de la Draille du Marbre	
CASTELNAU LE LEZ	
I SAKURA	04 67 15 14 32
63 av. Samuel Champlain	
I SUSHI BOAT	04 67 92 00 37
12 rue de Verdun	
● NICE	
I AMADA	04 93 62 00 81
17, rue Tondut de l'Escalène	
I JUN NICE	04 93 85 42 78
47, rue Giordano	
I HOME SUSHI & SASHIMI	04 93 55 37 37
3, rue de Gressin	

OBENTO YOSHIYA

Livraison au bureau le midi
(voir zones sur le site)

www.obento-yoshiya.com

ou à emporter
ouvert du lundi au vendredi

Centre Commercial La Tramontane
311 chemin de la Draille du Marbre
34170 CASTELNAU LE LEZ
Tel : 04.67.40.27.49

I HOT POT	04 93 82 33 54
8 rue d'Alsace Lorraine	
I KAMOGAWA	04 93 88 75 68
18 rue de la Butte	
I MA YUCCA	04 93 88 39 54
30 rue de la Butte	
I MY SUSHI	04 93 02 10 32
16, cours Gaiety	
I O'SUSHI	04 93 82 92 45
30 Avenue Jean Médéric	
I SAISON	04 93 82 09 04
17 rue Duperré	
I YUZU SUSHI BAR	04 93 85 79 67
35 rue Maréchal Joffre	
I LE ZEN	04 93 82 41 20
27 rue d'Angletans	
● PAU	
I WASABI'S	05 59 27 00 08
2 place Clemenceau	
● PERPIGNAN	
I OHMOTO	04 68 51 29 20
12, Avenue Général Leclerc	
● RAMATVILLE	
I NIKKI BEACH	04 94 79 82 04
Route de l'Epi	
● TOULOUSE	
I L'ASSIETTE JAPON	05 01 21 50 91
28 rue Peyrolières	
I HINODE	05 01 21 51 26
17, rue d'Austerlitz	
I JAPAN	05 01 22 83 85
6 rue de l'Ecluse	
I JAPONYAKI	05 01 13 08 09
11, rue d'Austerlitz	
I SHUN	05 61 89 39 20
33, rue Bacheller	
I SUSHI KAN	05 01 11 22 87
24 av. de l'URSS	
I SUSHI OHISHI	05 61 23 00 26
13 Rue De L'Alsace Lorraine	
I SUSHIYA	05 61 23 17 71
3 place du Peyrou	
I SUSHI YAKI	05 61 12 00 60
8, rue Ste Ursule	
● SOLLIES-VILLE	
I BÔ SUSHI	06 20 14 02 82
RD 97	

CARNET D'ADRESSES

OUEST			
● BIAHRRITZ			
LE SUSHI LAND	05 59 22 24 96		
9 av. de la Reine Victoria			
● BORDEAUX			
CAFE JAPONAIS	05 56 48 65 68		
22, rue St Gimon			
LE KIMONO	05 56 79 23 30		
22 rue Ferdinand Philibert			
LE SHOGUN	05 56 26 05 12		
108 bis cours du Médoc			
MOSHI MOSHI	05 56 78 22 91		
8 place Ferdinand Lafargue			
● BREST			
HINOKI	02 98 43 23 08		
8 rue des Cruzs Martyrs			
● CAEN			
COSY SUSHI	02 31 73 11 08		
3 rue du Vaugueux			
MIYAKO	06 31 34 77 63		
13, rue St Michel			
● CHALLANS			
OBJECTIF ZEN	02 59 93 28 76		
11 place Arlette Briand			
● CHARTRES			
SHOGUN	02 37 36 07 10		
8, rue Dr Michel Sibert			
● LA BAULE			
LE CAFE BOUILLU	02 40 25 14 14		
22 pl. du Maréchal Lantier			
● LA ROCHELLE			
FUJYAMA	06 46 41 21 28		
25 quai Gabut			
● NANTES			
NOW SUSHI	02 40 74 18 18		
32 bis, rue Poulé			
TAI SHOGUN	02 40 46 66 07		
8 bis quai François Mitterrand			
● TOKYO	02 40 83 07 04		
14 rue de la Joliverie			
● QUIMPER			
ABALONE SUSHI	02 98 04 30 91		
17 Hells St François			
● RENNES			
FUM	02 99 38 12 00		
8, rue Darzet			
Couleur de St Germain			
MEZUNA	02 99 79 16 00		
3 rue d'Argentan			
SAKURA	02 99 78 11 80		
1 rue Saint Louis			
EMPLY SUSHI	02 99 78 16 33		
2 rue Jules Simon			
● SAINT-BRIEUC			
NGIN SUSHI	02 96 42 11 38		
4 place du Bessede			
● SAINT-MALO			
TAKICHI	02 23 18 28 28		
3 rue Alphonse Thébaud			
TAMPOPO	02 96 48 67 38		
3 place de la Pêcheonnerie			
● SOTTEVILLE-LES-ROUEN			
WASABI	02 37 63 41 82		
34 bis Place de l'Hôtel de Ville			
● SOUSTONE			
SUSHI NORI	06 76 53 26 22		
22 rue de la rue 1945			
EST			
● ANNECY			
O SUSHI	04 50 40 81 62		
2 rue Louis Rivet			
● BESANCON			
SAMOURAI SUSHI	06 81 33 31 80		
45 rue Barrot			
● CHAMBERT			
YAMAMO	04 78 83 97 37		
87, rue St Pierre			
● DIJON			
SUSHI BAR	03 80 58 08 38		
7 rue Michélat			
● GRENOBLE			
HOKKADO	04 76 54 16 76		
Rue Diderot Patisserie			
KYOTO	04 76 54 08 91		
1, place du Charneyran (La Torche)			
OSAKA	04 76 43 26 49		
1 rue Capart			
SAPPORO	04 78 83 02 49		
04, crèche Jean Jacot			
LE SAKÉ	04 76 87 46 81		
28 rue Coedercet			
● LYON			
BO SUSHI			
81 rue Duguesclin			
CHEZ FIPPY	04 72 41 81 23		
8 rue des Mercuriers			
GOMAN ETSU	04 76 32 31 91		
11 rue Lantier			
MATSURI	04 78 27 83 03		
7 rue de la Promenade (1 ^{er})			
MATSURI	04 37 24 74 90		
108 cours Lafayette (6 ^e)			
MATSURI	04 72 80 08 38		
80, rue de St Cyr			
NEO SUSHI			
Centre Commercial de la Part-Dieu			
NORORI	04 78 42 30 78		
26 rue Henri Dorel			
SOLER LEVANT	04 78 86 04 37		
204 rue Gambetta			
SUSHIDO	04 78 32 70 32		
108 rue Quirier			
SUSHI KING	04 78 71 04 43		
Centre Commercial de Lyon Part-Dieu			
SUSHI & SUSHI	08 11 67 24 24		
48 rue de Dordogne			
TEPPANYAKI	04 72 38 00 82		
11 quai Romain Rolland			
● CHEZ TERRA	04 78 89 03 04		
83 rue Du Guesclin			
● SAINT ETIENNE			
KYOTO	04 77 21 74 26		
8, rue des Martyrs de Violette			
● METZ			
OSAKA METZ	03 87 30 08 90		
32 bis rue Dupont des Loges			
● MULHOUSE			
TOKYO MULHOUSE	03 89 54 11 18		
102 rue de Bala			
● REIMS			
MATSURI SUSHI	08 26 66 10 10		
9, rue de Châteauneuf			
TOKYO SAIL	03 26 65 83 40		
81, place d'Elion			
● STRASBOURG			
FUJYAMA	06 19 60 02 12		
19 rue des Vieux			
MIKADO	03 88 21 07 20		
11 quai Turckheim			
MOOZE	03 88 22 68 46		
1 rue de la Demi Lune			
● VITTEL			
LE COMPTON	05 29 08 90 83		
204 rue de Verdun			
NORD			
● LILLE			
JONON	03 26 36 84 40		
4 rue de la Rapine			
● VALENCIENNES			
NEGISHI	03 27 25 72 31		
80 Av. Georges Clemenceau			

OFFRE SPECIALE DECOUVERTE

■ Abonnement d'un an à Wasabi (4 numéros) + Gohan, la cuisine japonaise en manga :



+



= 30€ au lieu de 35€

CHEQUES À L'ORDRE DE THEMA PRESS, 40 RUE DE MOUZAIA 75019 PARIS

Nom :

Adresse :

☐ Je souhaite m'abonner à partir du n°32 dans le cadre de l'offre spéciale découverte Abonnement + Gohan

EDOKKO

江戸っ子

NOS NOUVEAUX MENUS



Sushis à comptoir tournant

27, Boulevard des Italiens, 75002 Paris
Tél : 01 40 07 11 81
Ouvert de 12h00 à 00h00



Dégustez nos sushis, yakitori et nouilles japonaises jusqu'à minuit !

FINI LE PLASTIQUE
PLACE AU
CARTON !

DES EMBALLAGES PLUS
ECOLOS
CONCUS COMME
UN ORIGAMI



HUGO GOSHIMAWA 2012



matsuri.

祭自然保護



婚約
RESPECT
N°3

Matsuri, votre restaurateur japonais éco-responsable. Fabriqués en France, nos emballages en carton sont recyclables et participent significativement à la réduction de nos émissions de gaz à effet de serre. www.matsuri.fr